



Pane Express

Ariete

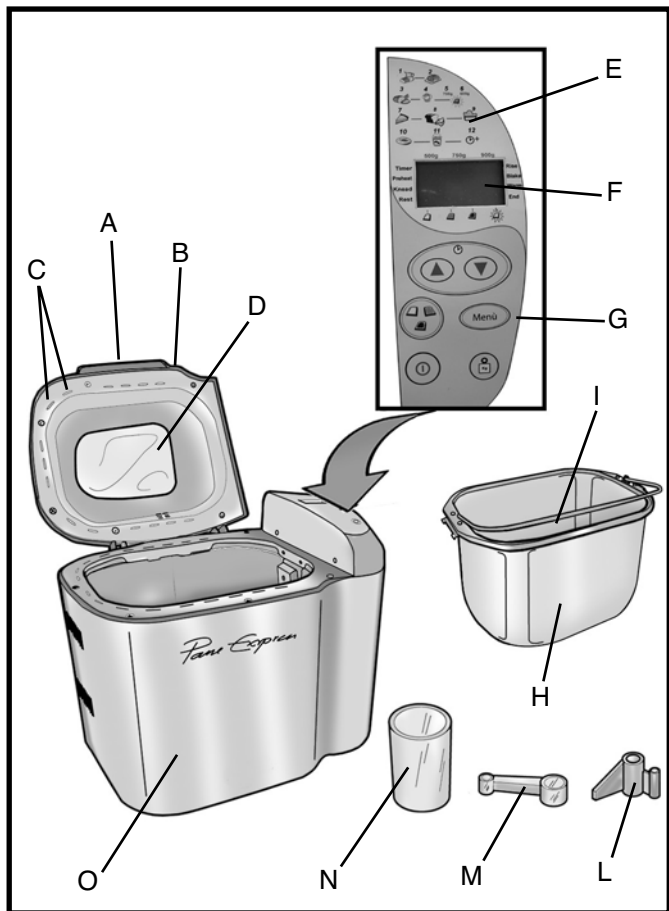


Fig.1

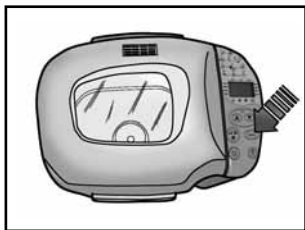


Fig. 2

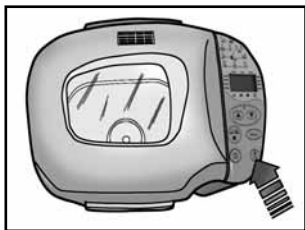


Fig. 3

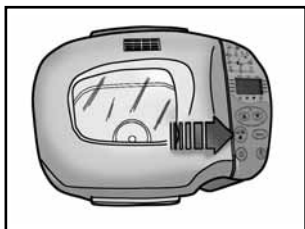


Fig. 4

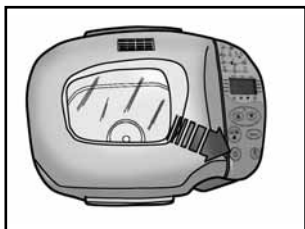


Fig. 5



Fig. 6

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Controllate che la tensione riportata sul prodotto corrisponda alla vostra fornitura.
2. Collocate l'apparecchio su una superficie solida, piana, resistente al calore e vicina ad una presa di corrente. Tenete lontano dalla portata dei bambini.
3. Tenete sempre lontano dai margini del vostro piano di lavoro.
4. Non toccate superfici calde – usate guanti da forno o canovacci per stoviglie ripiegati.
5. Lasciate almeno 5 cm intorno alla macchina per il pane per permettere la ventilazione e non coprite per nessun motivo le bocchette per vapore.
6. Non introducete mani o dita nella vaschetta durante il funzionamento dell'apparecchio.
7. Il cavo di collegamento deve unire la presa alla base dell'apparecchio senza essere sottoposti ad un'eccessiva tensione.
8. Posizionate il cavo di collegamento in modo che non rimanga sospeso sopra la zona di lavoro, non vi si urti accidentalmente o vi si inciampi.
9. Non poggiate l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore come forni a gas o elettrici, che potrebbero danneggiare il cavo elettrico.
10. Non usate vicino o sotto tende, credenze o qualunque altro oggetto che rischi di essere bruciacciato o di incendiarsi.
11. Per evitare scosse elettriche, non immergete il filo o la spina in acqua.
12. Non usate l'apparecchio con mani bagnate o umide.
13. Non usate la macchina per pane come deposito.
14. Non usate accessori o strumenti di corredo diversi da quelli da noi forniti.
15. Questa macchina per pane non deve essere usata per scopi diversi da quello suo specifico ed è adibita ad un utilizzo esclusivamente domestico.
16. Rimuovete sempre la spina dalla presa quando l'apparecchiatura non è in funzione, durante l'installazione di parti accessorie, mentre viene pulita o durante il manifestarsi di qualsiasi interruzione del funzionamento.
17. Pulite la parte esterna dell'apparecchiatura unicamente con un panno inumidito. Lavate a mano la vaschetta, il coltello impastatore, il misurino e il cucchiaino dosatore usando una soluzione detergente non aggressiva; risciacquate e asciugate completamente. Non pulite con materiali abrasivi.

18. Il piano di cottura deve essere collocato nella posizione corretta prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
19. Staccate la spina dalla presa prima di rimuovere la vaschetta.
20. Prestate estrema cautela nel rimuovere un'apparecchiatura con parti calde.
21. Se il filo della spina è danneggiato, per la sostituzione rivolgetevi al produttore, al suo rappresentante o ad una persona con qualifiche analoghe, in modo da prevenire ogni rischio.
22. Per mantenere al meglio il contenitore, ogni tanto lavare bene e ungere con olio.
23. **ATTENZIONE! SCOLLEGATE SEMPRE LA SPINA DALLA PRESA QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE.**
24. **NON IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, PER LA PULIZIA USARE UN PANNO UMIDO.**
25. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
26. E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
27. L'uso di prolunghe non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni ed incidenti.
28. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/CE e EMC2004/108/CEE.
29. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
30. Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

Descrizione dell'apparecchio

- A. Manico del coperchio
- B. Coperchio
- C. Bocchette
- D. Oblò
- E. Lista dei programmi
- F. Display
- G. Comandi

- H. Vaschetta
- I. Manico della vaschetta
- L. Pala
- M. Cucchiaino dosatore
- N. Misurino
- O. Corpo dell'apparecchio

Lista dei Programmi

1. Base



2. Francese



3. Integrale



4. Dolce



5. Ultra Rapido 750gr



6. Ultra Rapido 900gr



7. Rapido



8. Europeo (Scuolo)



9. Impasto



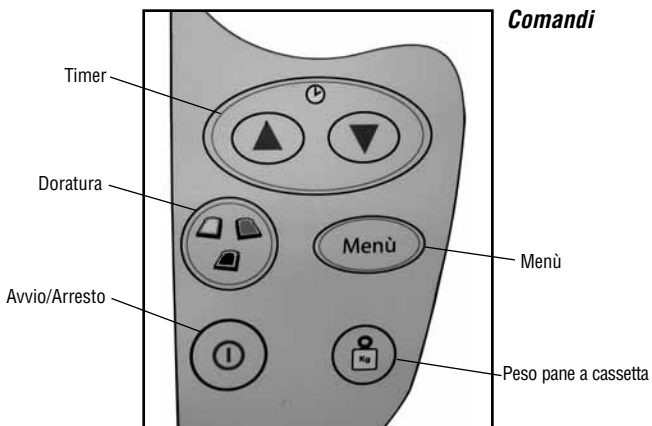
10. Impasto per dolci

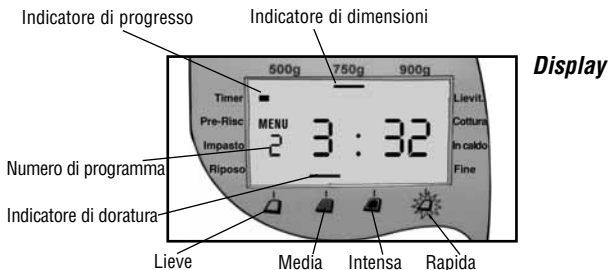


11. Marmellate



12. Cottura





BREVI CENNI SULLE MACCHINE PER PANE

La vostra macchina Pane Express è un prodotto per risparmiare fatica. Il suo vantaggio principale è che tutte le operazioni di impastatura, lievitatura e cottura avvengono all'interno di uno spazio contenuto. La vostra macchina per pane Ariete sfornierà con facilità e frequenza superbe pagnotte, se seguirete le istruzioni ed avrete chiari alcuni principi di base. L'apparecchiatura non può pensare al posto vostro.

Non può dirvi che avete dimenticato un ingrediente o che ne avete usato un tipo sbagliato o che lo avete misurato in modo non corretto. La prudente selezione degli ingredienti è la fase più importante del processo di preparazione del pane. E' sufficiente tenere a mente questa semplice regola: i migliori ingredienti = i migliori risultati, ingredienti scadenti = risultati scadenti.

Att.ne: la pala (L) si trova in un sacchettino alla fine del cavo di alimentazione.

PRIMA DELL'USO

Rimuovete l'apparecchiatura dall'imballaggio ma conservate quest'ultimo fino a quando vi sarete accertati del soddisfacente funzionamento della macchina per pane.

Togliete anche l'eventuale etichetta di plastica con le caratteristiche dell'apparecchio posta sulla parte esterna di quest'ultimo. Prima di usare la vostra macchina da pane per la prima volta, o se tornate ad usarla dopo un periodo di inutilizzo, togliete l'eventuale polvere.

FUNZIONAMENTO

Scegliete una ricetta

Misurate gli ingredienti

Introduceteli nella vaschetta – nell'ordine giusto (Importante!)

Inserite la vaschetta nell'apparecchio

Chiudete il coperchio

Inserite la spina nella presa di corrente elettrica.

Selezionate un programma

Selezionate le dimensioni del pane che desiderate, 500gr, 750gr, 900gr

Scegliete la doratura che desiderate – lieve, media o intensa

Selezionate il timer (se necessario)

Avviate il programma (Ⓢ)

La vostra macchina per pane emetterà un bip:

- per informarvi sul momento di aggiungere ulteriori ingredienti
- quando il pane è pronto
- ogni 5 minuti durante l'ora successiva, per sollecitarvi a prelevarne il contenuto.

FARE IL PANE

PREPARAZIONE

1. Collocate l'apparecchio su una superficie solida, piana, resistente al calore e vicina ad una presa di corrente. Tenete lontano dalla portata dei bambini.
2. Non inserite ancora la spina.
3. Aprite il coperchio.
4. Tenete giù la macchina per il pane con una mano e con l'altra tirate con fermezza il manico della vaschetta. Quest'ultima viene mantenuta al suo posto da due molle.
5. Controllate che la parte interna della vaschetta sia pulita.
6. Sistemate il braccio impastatore sul perno posto sul fondo della vaschetta.
7. Esso potrà essere inserito solo in un modo – il suddetto perno e la parte inferiore del braccio impastatore sono a forma di D.
8. Riunite gli ingredienti. Misurateli, teneteli tutti a portata di mano e pronti per essere aggiunti nella vaschetta.
9. Per il programma RAPIDO (N.7), ungete la parte interna della vaschetta e la pala impastatore.

AGGIUNGERE GLI INGREDIENTI

10. Essi devono essere aggiunti nell'ordine giusto.
11. Tenete gli ingredienti aggiuntivi (frutta, noci, uva passa ecc.) da una parte e aggiungeteli quando l'apparecchio emette un bip (durante la seconda impastatura).
12. Introducete per prima cosa l'ingrediente liquido. Si tratta normalmente di acqua ma può includere latte e/o uova. L'acqua deve essere tiepida (37

gradi), ma non bollente. L'acqua troppo calda o troppo fredda impedisce la lievitazione.

13. Non usate latte con il timer; potrebbe cagliare prima che inizi il processo di preparazione del pane.
14. Aggiungete lo zucchero e il sale previsti nella ricetta.
15. Aggiungete eventuali ingredienti "liquidi" (miele, sciroppo, melassa ecc.)
16. Aggiungete eventuali ingredienti "secchi" (farina, latte in polvere, erbe e spezie).
17. Se usate il timer, non vi sarà possibile aggiungere frutta o noci durante il secondo impasto, quindi uniteli ora.
18. Aggiungete per ultimo il lievito secco (o lievito in polvere/bicarbonato di sodio). Ponetelo sopra gli altri ingredienti – non mettetelo nell'acqua, altrimenti inizierà ad agire troppo presto.
19. Se usate il timer, è indispensabile tenere lontani il lievito (lievito in polvere/bicarbonato di sodio) e l'acqua/liquido. Se non lo fate, il lievito entrerà in azione, gonfierà e sgonfierà prima che inizi il processo di preparazione del pane. Ne risulterà un prodotto duro, denso, ruvido e commestibile come un mattone di una casa. Consigliamo di fare un buco nel centro della cupola della farina e di metterci il lievito.

CARICARE LA MACCHINA

20. Pulite gli eventuali schizzi sulla parte esterna della vaschetta, quindi introducetela lentamente nella macchina per pane. Gli schizzi all'interno della macchina bruceranno in superficie. Gli schizzi sulla resistenza ridurranno drasticamente la sua durata.
21. Premete la vaschetta in basso al di sotto delle molle (Fig.6).
22. Se non scende, è probabilmente incastrato nella presa di moto. Sollevatelo, girate di un quarto in senso orario la presa di moto e provate di nuovo.
23. Cercate di non far schizzare niente nella macchina per pane – se questo accade, togliete la vaschetta e pulite.
24. Abbassate il manico fino a farlo urtare contro le battute poste sulle prese della vaschetta. In questo modo dovrebbe rimanere sollevato di circa 2.5 cm sopra il bordo della vaschetta.
25. Chiudete il coperchio.

IMPOSTARE I COMANDI

26. Inserite la spina della macchina per pane nella presa (accendete usando il pulsante avvio/arresto). Il display mostrerà "TIMER" e "MENU".
27. Premendo sul tasto "menù", l'ora sotto il timer continuerà a cambiare. Ignoratelo fino a che non raggiungete i parametri desiderati.

Selezione menù

28. Premete e rilasciate il tasto Menù fino a quando il numero di programma che desiderate appare sotto "MENU" sul display. Ogni volta che si preme (Fig. 2), il numero cresce di 1 fino a raggiungere 12, dopodiché ricomincia da 1.

Peso

29. Nei programmi 1, 2, 3 e 4, premete e rilasciate il pulsante () per portare l'indicatore di dimensioni "-" in alto sul display sulla misura che desiderate. Ogni volta che premete il tasto (Fig.3), l'indicatore di dimensioni si muove di uno spazio verso destra fino a raggiungere 900gr, per poi ricominciare da 500gr.

DORATURA

30. Nei programmi 1, 2 e 3, premete e rilasciate il pulsante DORATURA () per portare l'indicatore di doratura in basso sul display sul tipo di doratura desiderato (o sopra RAPIDA se si vuole usare "COTTURA RAPIDA"). Ogni volta che premete (Fig.4), l'indicatore di doratura si muove verso destra di uno spazio fino a raggiungere RAPIDA, per poi tornare a LIEVE.

AVVIARE LA MACCHINA PER PANE

31. Quando siete soddisfatti delle impostazioni, premete il pulsante AVVIO/ARRESTO (Fig. 5) e osservate la macchina mentre entra in azione. Il pulsante AVVIO/ARRESTO () si illumina, i due punti del timer (:) lampeggiano, il timer inizia il conto alla rovescia mostrando il tempo residuo, l'indicatore di progresso si muove intorno al display per mostrare quale tipo di processo è in corso (IMPASTATURA, RIPOSO, LIEVITATURA, COTTURA, ecc).

CONSISTENZA DELL'IMPASTO

32. Controllate il prodotto durante i primi 5 minuti di impastatura. Dovrebbe formarsi una pagnotta liscia. In caso contrario, è probabile che dobbiate rivedere gli ingredienti.

Se dovete aprire il coperchio, fatelo durante l'impastatura o il tempo di riposo. In tutti gli altri momenti pregiudicherete la buona riuscita del pane.

Se l'impasto sembra coloso o si attacca ai lati della vaschetta, spargetevi sopra un cucchiaino di farina alla volta. Se è troppo asciutto, versatevi un cucchiaino di acqua calda alla volta. Potete rimuovere delicatamente gli ingredienti rimasti attaccati ai lati della macchina usando una spatola di legno o di plastica. (Il metallo rovina il rivestimento antiaderente).

Non lasciate lo sportello aperto più a lungo di quanto vi occorre – apritelo, aggiungete ciò che dovete e richiudetelo subito.

Aspettate fino a quando la farina/acqua è completamente assorbita nell'impasto prima di aggiungerne altra.

Chiudete il coperchio prima della fine dell'ultima impastatura, altrimenti il pane non lieviterà correttamente.

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

33. Gli ingredienti aggiuntivi – frutta, noci, uva passa ecc. - possono essere uniti durante i programmi 2, 3, 4, 8, 9 e 10. Tra i 5 e i 10 minuti durante la seconda impastatura la macchina per pane produrrà un bip sonoro quattro volte. Aprite il coperchio, introducete gli ingredienti aggiuntivi sopra l'impasto e chiudete il coperchio. Non toccate o muovete l'impasto.
Se non volete aggiungere niente, ignorate i bip.

TERMINE COTTURA

34. A termine cottura, la macchina per pane emette alcuni bip per avisare che il pane è pronto e l'indicatore di progresso si sposta in posizione IN CALDO.

PERIODO DI MANTENIMENTO IN CALDO

35. La macchina per pane manterrà il pane caldo per un'ora. Durante questa ora l'indicatore di progresso si mantiene in posizione IN CALDO e la macchina per pane emette un bip sonoro ogni 5 minuti per invitarvi a prelevarne il contenuto. Per ottenere un risultato migliore, è opportuno togliere il pane appena pronto.

RIMUOVERE IL PANE

36. Mentre si raffredda, l'umidità del pane evapora seccandolo e indurendolo. Se viene lasciato nella vaschetta, l'umidità rimane intrappolata; essa non può evaporare e pertanto viene assorbita dal pane mentre raffredda, rendendolo molle e saturo di umidità. La funzione di mantenimento in caldo previene questa conseguenza fino a un certo punto, ma, fondamentalmente, prima si toglie il pane, meglio è.
37. Avrete bisogno di una griglia (per il pane), di una superficie di appoggio resistente al calore (per la vaschetta) e di guanti da forno o canovacci per stoviglie ripiegati (per proteggere le mani).
38. Premete il pulsante AVVIO/ARRESTO (⏻) e tenetelo premuto fino a farlo suonare.

39. Staccate la spina della macchina per pane dalla presa (prima spegnete utilizzando l'interruttore se presente).
40. Aria calda e vapore fuoriusciranno quando aprirete il coperchio, per cui non tenete mani, braccia, viso ecc. nello spazio sovrastante la macchina per il pane.
41. Indossate i guanti da forno (su entrambe le mani), aprirete il coperchio (usate il manico) e lasciatelo posizionato sui suoi appoggi (cerniere).
42. Con i guanti da forno tenete giù la macchina per il pane con una mano e con l'altra tirare verso l'alto con fermezza il manico della vaschetta per disincastare quest'ultimo dalle molle.
43. Capovolgete la vaschetta e scuotetela per far fuoriuscire il pane.
44. Lasciatelo raffreddare su un vassoio traforato.
45. Se il pane non si stacca dalla vaschetta, scorrete una spatola di legno o di plastica sull'interno del recipiente – evitate oggetti in metallo o appuntiti per non grattare la superficie antiaderente.
46. Quando il pane si è leggermente raffreddato, usate una spatola di legno o di plastica per estrarre il braccio impastatore dalla parte inferiore del pane. Evitate oggetti in metallo o appuntiti per non grattare la superficie antiaderente.
47. Per ottenere risultati migliori, lasciate riposare il pane per 20-30 minuti per farlo indurire e asciugare prima di tagliarlo. Tagliarlo mentre è ancora caldo e umido può renderlo saturo di umidità.
48. Prima di tagliare, accertatevi **che la pala non sia rimasta imprigionata nel pane.**

USO CONTINUO

Se volete preparare altro pane, lasciate dapprima raffreddare l'apparecchio. Se provate ad utilizzarlo mentre è ancora caldo, apparirà un messaggio di errore sul display (E01), verranno emessi alcuni bip e la macchina per pane non entrerà in funzione.

Se ciò accade, premete il pulsante AVVIO/ARRESTO (Ⓢ) fino all'emissione di un bip sonoro ed allo spegnimento della spia luminosa, quindi rimuovete la vaschetta e lasciate raffreddare completamente il dispositivo.

IL TIMER

L'uso più comune del timer è quello di preparare il pane durante la notte in modo che sia pronto la mattina dopo. Con il timer è possibile programmare fino a 13 ore la preparazione.

Lo si può fare con i programmi BASE, FRANCESE, INTEGRALE, DOLCE, IMPASTO e IMPASTO PER DOLCI.

Non usate per pane o impasto contenente latte fresco, yogurt, formaggio, uova, frutta, cipolle o qualunque altro ingrediente che potrebbe deteriorarsi se lasciato per alcune ore in un ambiente caldo-umido.

Seguite le istruzioni da 1 a 30 per avviare la macchina per pane.

Non vi sarà possibile aggiungere frutta o noci durante la seconda impastatura, quindi aggiungeteli durante la fase 17.

Decidete quando volete che il vostro pane sia pronto, ad esempio alle 6 del mattino. Controllate che ore sono al momento in cui avviate il programma, ad esempio le 9. Calcolate il lasso di tempo tra questi due orari, in questo caso 9 ore.

Manipolando sul tasto freccia “▲ e ▼”, il timer avanzerà o tornerà indietro di 10 minuti ogni volta che premete.

Sui programmi da 1 a 8 e sul 12 avete un'ora di mantenimento al caldo sul tempo riportato in alto sul display. Non potete ridurre la durata di tempo prevista dal programma. Il tempo massimo che appare sul display è di 13 ore.

Procedete con la fase 31.

Se usate il timer per i programmi di impasto (9 o 10), dovete rimuovere il prodotto finito appena il programma è ultimato, altrimenti si deteriorerà.

Durante l'ora di mantenimento al caldo l'indicatore di progresso si trova in posizione IN CALDO e l'apparecchio produce un bip sonoro ogni 5 minuti per sollecitarvi a prelevarne il contenuto. Cercate di togliere il pane appena potete.

L'OPZIONE RAPIDA

Potete usare questa opzione unicamente con i programmi 1, 2 e 3. Questo vi permette di guadagnare un'ora sul tempo previsto dal programma, riducendo l'intervallo di tempo in cui l'impasto viene lasciato a lievitare durante i processi. Nota bene: con questo procedimento il vostro pane potrebbe essere più denso e ruvido del normale e gli ingredienti aggiuntivi potrebbero essere distribuiti in modo non uniforme.

Come procedere: alla fase 30 usate il pulsante DORATURA () per spostare l'indicatore di doratura “-“ in basso sul display in posizione RAPIDA.

I PROGRAMMI

BASE (1) ()

Usate questo programma per pane bianco liscio per ricette a base di impasto bianco. Questo è il più breve dei programmi.

FRANCESE (2) (🍞)

Il programma “francese” necessita di tempi di impasto e di lievitazione leggermente più lunghi per dare al pane di tipo francese una corposità meno densa e una crosta croccante. Le ricette utilizzabili per questo programma generalmente non fanno uso di burro (o margarina) o latte. Il pane di tipo francese non si conserva molto bene – consumatelo il giorno stesso in cui lo preparate.

INTEGRALE (3) (🍞)

A causa della farina più pesante, questo programma riscalda precedentemente gli ingredienti per mezz'ora prima dell'impastatura e lascia lievitare il composto per un periodo leggermente più lungo. Le pagnotte integrali tendono ad essere più piccole e più dense.

DOLCE (4) (🍞)

Usate questo programma per pani dolci con ingredienti aggiuntivi – frutta, noci, gocce di cioccolato, scorze ecc. I tempi conclusivi sono stati leggermente prolungati per tenere conto dell'aggiunta di altri ingredienti. L'apparecchio produrrà un bip sonoro per avvisarvi quando è il momento di aggiungerli.

ULTRA RAPIDO (5 – 6) (🍞)

Questi programmi funzioneranno soltanto con ricette particolari e prepareranno il vostro pane in meno di un'ora. Le pagnotte saranno più piccole e più dense del solito, ma il loro sapore rimarrà lo stesso. Usate il programma 5 per pagnotte da 750g e il 6 per pagnotte da 900g.

RAPIDO (7) (🍞)

Questo programma è per dolci poiché fa uso del lievito per dolci o del bicarbonato di sodio come agenti lievitanti al posto del lievito di birra. Questo composto è molto coloso, quindi ungete la vaschetta e il braccio impastatore prima di usare questo programma e controllate il composto attraverso l'oblò del coperchio.

Se l'impasto sale sui lati della vaschetta, toglietelo con delicatezza con una spatola di legno o di plastica durante il periodo di riposo di 5 minuti. Se il braccio impastatore entra in funzione mentre state svolgendo questa operazione, togliete la spatola e chiudete il coperchio immediatamente.

SCURO EUROPEO (8) (🍞)

Questo è il programma più lungo. Usatelo per preparare pane di tipo “europeo” più scuro e pesante – pane nero, pane di segale, pane di comino ecc. Come il programma “integrale”, anche questo riscalda in precedenza gli ingredienti per mezz'ora. I tempi tendono ad essere più lunghi per adattarsi ai tipi più pesanti di ingredienti usati.

IMPASTO (9) (🍞) e IMPASTO PER DOLCI (10) (🍰)

Con questi programmi potete usare l'apparecchio per mescolare/impastare e risparmiarvi fatica. Non si cuocerà durante questi programmi.

Quando togliete l'impasto dall'apparecchio, lavoratelo nuovamente e infine lasciatelo a riposo per 10 minuti circa prima di tagliare/dare forma.

Il programma IMPASTO impasta per 5 minuti, lascia a riposo 5 minuti, impasta altri 20 minuti e infine lascia lievitare il composto per un'ora. Il programma IMPASTO PER DOLCI impasta 30 minuti, poi lascia lievitare per un'ora e mezzo.

MARMELLATA (11) (🍑)

Il programma MARMELLATA mischia gli ingredienti per 15 minuti, poi li cuoce per 50 minuti.

Lasciate molto spazio per permettere alla marmellata di espandersi mentre bolle. Se bollendo va a finire nella parte interna dell'apparecchio, sarà molto difficile pulire il tutto.

Se ciò accade, premete il pulsante AVVIO/ARRESTO fino a farlo suonare, scollegate l'apparecchio dalla presa di corrente, lasciatelo raffreddare e pulitelo prima che la marmellata si attacchi.

Attenzione: manipolate con cautela la marmellata calda, poiché trattiene calore per molto tempo e si attacca come colla.

COTTURA (12) (🕒+)

Il Programma COTTURA trasforma l'apparecchio in forno. Non mescolerà, non lieviterà e non farà nient'altro che cuocere per un'ora e mantenere in caldo per un'altra ora. Usate questo programma per cuocere impasti già pronti del supermercato o impasti preparati con mescolanze di farine specifiche per pane in busta.

Non usate più di 500g di mescolanze di farine per pane e non inserite l'impasto nel dispositivo fino a quando quest'ultimo non è pronto per cuocere. Controllate l'impasto poiché alcuni prodotti non necessitano di un'ora intera di cottura – dovrete interrompere la cottura e togliere il contenuto prima. La maggior parte dei prodotti acquistano volume mentre cuociono – tenete in considerazione questo aspetto lasciando sufficiente spazio quando riempite la vaschetta.

INGREDIENTI

FARINA

Il tipo di farina che si usa è molto importante. Non potete usare farina comune. L'elemento più importante contenuto nella farina è la proteina chiamata glutine,

che è l'agente naturale che conferisce all'impasto la capacità di modellarsi e di trattenere il biossido di carbonio prodotto dal lievito. Il termine "FARINA BIANCA 0" significa che quest'ultima ha un alto contenuto di glutine. Comprate farina sulla cui confezione sia scritto "TIPO 0" o "PER PANE" (tipo manitoba).

ALTRE FARINE PER PANE

Esse includono farina integrale tipo 0 o "rustica", farina integrale e farine per pane di frumento.

Esse forniscono un eccellente apporto di fibra dietetica ma contengono livelli più bassi di glutine rispetto a quelli della farina bianca 0. Ciò significa che le pagnotte integrali tendono ad essere più piccole e più dense di quelle bianche. In termini generali, se nella ricetta sostituite farina bianca "0" con metà farina integrale, potete preparare un prodotto con un sapore di pane integrale e una consistenza di pane bianco.

LIEVITO

Il lievito è un organismo vivente che si moltiplica nell'impasto. In presenza di umidità, cibo e calore, il lievito crescerà e rilascerà biossido di carbonio in gas. Quest'ultimo produce bolle che rimangono intrappolate nell'impasto e che lo fanno crescere.

Tra i vari tipi di lievito disponibili raccomandiamo l'uso del lievito di birra secco. Questi sono normalmente venduti in buste e non devono essere precedentemente sciolti in acqua.

Potreste anche trovare lievito "ad azione rapida" o "lievito per macchine per pane". Questi sono lieviti più forti che hanno la capacità di fare lievitare l'impasto con una velocità superiore del 50% rispetto agli altri. Usateli solo con i programmi ULTRA RAPIDO (5 e 6). Evitate il lievito fresco. Il lievito in buste è molto sensibile all'umidità, quindi non conservate quelli parzialmente usati per più di un giorno.

INGREDIENTE LIQUIDO

L'ingrediente liquido è normalmente costituito da acqua o latte o da una miscela dei due. L'acqua rende la crosta più croccante. Il latte rende quest'ultima più morbida e la consistenza più soffice.

Ci sono opinioni contrastanti su quale dovrebbe essere la temperatura dell'acqua. Potete decidere voi stessi mano a mano che acquistate familiarità con l'apparecchio. Noi vi suggeriamo quanto segue:

- L'acqua dovrebbe essere a temperatura ambiente, né troppo calda, né troppo fredda. Normalmente l'acqua fredda viene usata per le pagnotte a cottura lenta, e quella calda per le pagnotte a cottura rapida.

I programmi ULTRA RAPIDO (5 e 6) fanno uso di acqua tiepida (30°C-35°C) per rendere più veloce il processo (1 dose di acqua bollente per 2 dosi di acqua fredda del rubinetto). Solo i lieviti veloci possono agire con questa temperatura.

Non usate latte con il timer; potrebbe cagliare prima che inizi il processo di preparazione del pane.

BURRO/GRASSO

Intensifica il sapore e rende il pane più soffice conferendo al prodotto finito una qualità migliore. Aiuta a trattenere l'umidità mantenendo il pane fresco più a lungo. La margarina o l'olio di oliva possono essere usati al posto del burro, ma sono meno efficaci.

BASSO CONTENUTO DI GRASSO

Non usate prodotti con una bassa percentuale di grasso. Tali prodotti racchiudono pochi grassi, mentre la ricetta ne prevede una quantità maggiore. Contenendo soltanto il 40% dei grassi, potrebbero non produrre i risultati desiderati.

ZUCCHERO

Lo zucchero attiva e nutre il lievito permettendogli di gonfiare.

Aggiunge sapore e consistenza e favorisce la doratura della crosta. Molti lieviti in busta non necessitano di zucchero per attivarsi.

Miele, sciroppo e melassa possono essere usati al posto dello zucchero, purché adatte l'ingrediente liquido per compensare. Non devono essere usati dolcificanti artificiali, poiché non nutrono il lievito, al contrario alcuni lo uccidono.

SALE

Il sale aiuta a controllare la crescita del lievito. Senza sale il pane potrebbe gonfiare troppo e poi sgonfiarsi. Inoltre dà più sapore.

UOVA

Le uova renderanno il vostro pane più ricco e nutriente, aggiungeranno colore e aiuteranno la forma e la consistenza. Le uova rientrano tra gli ingredienti liquidi del pane, quindi dosate gli altri ingredienti liquidi se aggiungete uova. In caso contrario l'impasto potrebbe essere troppo liquido per gonfiarsi in modo corretto.

ERBE E SPEZIE

Possono essere aggiunte all'inizio insieme agli ingredienti principali.

Le erbe e le spezie, come la cannella, lo zenzero, l'origano, il prezzemolo e il basilico, aggiungeranno gusto e colpiranno maggiormente l'occhio. Usatene in piccole quantità (1-2 cucchiaini) per evitare che coprano il sapore del pane.

Le erbe fresche, come l'aglio e l'erba cipollina, contengono abbastanza liquido da squilibrare i dosaggi della ricetta, quindi bilanciate il contenuto liquido.

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

La frutta secca e le noci dovrebbero essere tagliati in piccoli pezzi, il formaggio grattugiato, il cioccolato sminuzzato in piccoli pezzi e non in grumi. Non aggiungetene di più di quelli previsti nelle ricette, altrimenti il pane potrebbe non crescere correttamente. Fate attenzione alla frutta fresca e alle noci poiché contengono liquidi (succo e olio), quindi dosate l'ingrediente liquido principale per compensare.

E' preferibile unire gli ingredienti aggiuntivi durante la fase 33, quando il dispositivo emette un bip durante la seconda impastatura.

CONSERVARE IL PANE

Il pane che si trova in commercio contiene tutti i tipi di additivi (cloro, calcare, colorante di catrame minerale, sorbitol, soia, ecc.). Il vostro pane non conterrà nessuno di essi, quindi non si manterrà come quello venduto in commercio e avrà un aspetto diverso. Inoltre, non avrà il sapore del pane in commercio, avrà il gusto che il pane dovrebbe sempre avere.

E' preferibile mangiarlo fresco, ma lo potete conservare per due giorni a temperatura ambiente, in una busta di polietilene dal cui interno avrete tolto tutta l'aria. Per surgelare il pane fatto in casa, lasciatelo raffreddare, mettetelo in una busta di polietilene e togliete tutta l'aria, quindi sigillate e surgelate.

INTERRUZIONI DI CORRENTE

Se l'interruzione di corrente dura meno di 6 minuti, il programma continuerà appena la corrente sarà ripristinata. Il tempo del programma sarà prolungato di un intervallo pari alla durata dell'interruzione. Se quest'ultima dura più di 6 minuti, il programma si arresterà. Nel caso che questo accada, scollegate l'apparecchio, lasciatelo raffreddare, svuotate la vaschetta, togliete gli ingredienti, pulite e avviate nuovamente.

Fate attenzione a non graffiare le superfici antiaderenti della vaschetta e della pala impastatore.

CODICI DI ERRORE

Se il dispositivo è troppo caldo, sul display apparirà il codice E01; se è troppo freddo, apparirà E00. Se ciò accade, premete il pulsante AVVIO/ARRESTO (⏻) fino a quando viene emesso un bip, rimuovete la vaschetta e lasciate che la macchina per pane torni a temperatura ambiente prima di provare di nuovo. Tutti gli altri codici di errore (ad esempio EEE o HHH) probabilmente significano che c'è un difetto nell'apparecchio.

PULIZIA

Scollegate il dispositivo e lasciatelo raffreddare completamente prima di procedere alla pulizia.

Mentre pulite, la regola più importante da osservare è di mantenere in buono stato il rivestimento antiaderente della vaschetta e il coltello impastatore.

Non usate mai utensili di metallo per rimuovere qualunque cosa dalla vaschetta, poiché possono rovinare il rivestimento antiaderente.

1. Aprite il coperchio. Se lo volete rimuovere del tutto, contemporaneamente apritelo e sollevatelo con delicatezza. Mano a mano che si avvicinerà ai 90°, scorrerà fuori dai suoi appoggi. Per riposizionarlo, introducete le cerniere piatte del coperchio in quelle scanalate del corpo dell'apparecchio.
2. Se il braccio impastatore è rimasto incastrato nel condotto, riempite la vaschetta di acqua calda e lasciatela in immersione. In questo modo si dovrebbero ammorbidire gli eventuali residui di impasto e rendere più facile l'estromissione del braccio impastatore.
3. Se la parte interna del braccio impastatore è intasata dalla farina, immergetelo in acqua calda, quindi grattate via la farina con un bastoncino di legno.
4. Lavate il misurino, il cucchiaino dosatore, la vaschetta e il braccio impastatore in acqua calda e sapone. Sciacquate e asciugate con cura.
5. Pulite tutte le altre superfici, interne ed esterne, con un panno bagnato. Usate un po' di detersivo liquido se necessario, ma assicuratevi di risciacquarlo completamente, altrimenti potrebbe compromettere la buona riuscita del vostro prossimo pane.
6. Assicuratevi che sia tutto asciutto prima di riusare il dispositivo o di riporlo. Non immergetelo in acqua o in qualunque altro liquido. Non usate detersivi o solventi abrasivi. Non introducete nessun componente nella lavastoviglie.

RICETTE

Ci sono molti fattori esterni che possono influenzare il sapore e la consistenza del vostro pane (ad esempio il tipo di lievito, il tipo di farina, il tipo di zucchero, la temperatura della cucina e persino la pressione dell'aria e l'altitudine sopra il livello del mare).

Le ricette di questo manuale sono state create per produrre risultati commestibili, senza tenere conto dei fattori esterni.

Usateli per prendere confidenza con l'apparecchio.

In seguito potrete iniziare a divertirvi veramente con quest'ultimo. Usate le ricette come linee guida, ma variate gli ingredienti e assaggiate i risultati.

Prendete nota, segnatevi i cambiamenti che fate e creerete una serie di ricette che più vanno incontro ai vostri gusti. Annotatevi anche quelle che non hanno avuto molto successo, così saprete cosa non dovete fare la prossima volta. Se già avete altre ricette per fare il pane o se le trovate su alcune riviste, confrontatele con quelle qui elencate per decidere quale programma usare per primo e poi fate dei tentativi fino ad ottenere il risultato che più viene incontro ai vostri gusti.

Fate attenzione alle quantità quando usate altre ricette. Non riempite la vaschetta per più di un quarto della sua capienza e assolutamente non raggiungete un terzo della sua capacità. Se la riempite eccessivamente, nel migliore dei casi il pane, lievitando, potrebbe premere contro il coperchio ed aprirlo. Nel peggiore dei casi esso fuoriuscirà dai lati, brucerà la resistenza e intaserà la presa di moto.

COME USARE LE RICETTE DI QUESTO MANUALE

Usate il misurino ed il cucchiaino dosatore inclusi nell'apparecchio. I cucchiaini contengono 15 ml, i cucchiaini 5 ml. Il latte in polvere dovrebbe essere scremato e il lievito in polvere. Usate farina tipo 0 o specifica per macchine per pane.

COME USARE ALTRE RICETTE

Se usate ricette prese in libri di cucina specifici per macchine per pane, vi consigliamo di usare ricette per pagnotte più grandi, da 750g o 900g. Verificate che la ricetta non preveda più di 4 e $\frac{1}{3}$ tazze di farina. Se ne richiede di più, dovrete ricalcolare le dosi in proporzione per adattare alle dimensioni della vaschetta.

Programmi per ricette

1. Base
2. Francese
3. Integrale
4. Dolce
5. Ultra Rapido (750g)
6. Ultra Rapido (900 g.)
7. Rapido
8. Scuro Europeo
9. Impasto
10. Impasto per dolci
11. Marmellate
12. Cottura
13. Ricetta per pane senza glutine

1. BASE – (3h 18)



PANE ALLE OLIVE, POMODORINI E CAPPERI

Acqua 240 ml.

Sale 1 cucchiaino raso

Zucchero 1 cucchiaino

Olio 3 cucchiaini

Farina "0" 440 gr.

Latte in polvere 1 cucchiaino

Lievito birra secco 1 bustina

Origano 1 cucchiaino

Aggiunta ingredienti al segnale:

olive verdi snocciolate 50 gr

Capperi 25 gr.

Pomodori secchi 100 gr

PROGRAMMA 1

DORATURA 3

PESO: 750 gr.

1. BASE – (3h 18)



PANE SENZA GLUTINE

Acqua tiepida 430 ml.

Zucchero 1 1/2 cucchiaini

Lievito di birra secco consentito 1 bustina

Olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini

Mix di farine senza glutine 500 gr.

Sale 1 cucchiaino

Utilizzate il programma 1 BASIC da 900 gr. – 3H.18' (in versione RAPID – 2H in caso di clima molto caldo e umido, oppure il programma 6 FAST – 58'). Potrete utilizzare questa ricetta base per pane bianco anche per le altre preparazioni (dolci o salate) di questo ricettario, sostituendo le farine ed aumentando la quantità del liquido indicato. In maniera approssimativa le proporzioni sono pari peso del mix senza glutine e dei liquidi. In alcuni casi più prove saranno probabilmente necessarie. Altri accorgimenti utili sono:

- Il preriscaldamento degli ingredienti (intiepidite i liquidi, se ci sono uova nell'impasto immergetele in acqua tiepida per 15 minuti, togliete dal frigo burro

Latte intero tiepido 430 ml.

Zucchero 1 1/2 cucchiaini

Lievito di birra secco
consentito 1 bustina

Margarina o burro 40 gr.

Mix di farine senza glutine
500 gr.

Sale 1 cucchiaino

o margarina 15 minuti prima di utilizzarli, etc...)

- Seguire la fase iniziale dell'impasto. Controllate che la consistenza della pasta. Sarà di giusta consistenza quando non ci saranno più residui di farina ai lati del cestello ed alcuni profondi solchi si formeranno in superficie durante il funzionamento della pala, che dovrà girare liberamente e senza sforzo. L'impasto sarà sempre molto umido e tenero e dovrà essere molto più morbido rispetto ad una pasta di farina tradizionale.
- Aggiustare la consistenza dell'impasto durante i primi 5-10 minuti di lavoro. Aggiungete un cucchiaino alla volta – di farina se il composto fosse troppo tenero – di liquido se troppo asciutto fino a giusta consistenza.
- Acquistare un nuovo cestello ed una nuova pala da utilizzare per questo esclusivo scopo se l'apparecchio serve anche per la produzione di pane con glutine. In ogni caso, lavate sempre molto bene ed accuratamente tutto ciò che entra in contatto con farina tradizionale (coltelli per affettare, spatole, coperchio e pareti dell'apparecchio, etc....) per evitare contaminazioni.

PANE AL LATTE CON PESTO

Latte 460 ml.

Burro ammorbidito 100 gr.

Farina "0" 600 gr.

Sale 2 Cucchiaini

Lievito di birra secco 1 Bustina

Aggiunta ingredienti al segnale:

Pesto alla genovese 2 Cucchiaini

Basilico 1 mazzetto

Maggiorana 1 mazzetto

Aglione 2 spicchi

Parmigiano a dadini 50 gr.

PROGRAMMA 1

DORATURA 3

PESO: 1 Kg.

PAN Brioche

Latte 1 cucchiaino e 1/2

Uova 4

Burro 160 g

Farina "0" 325 g

Zucchero 5 cucchiaini

Sale 1 cucchiaino

Lievito di birra secco 1 bustina
PROGRAMMA 1
DORATURA 1
PESO: 900 gr.



2. FRANCESE – (3h 32)

PANE BIANCO

Acqua 300 ml.
Sale 1 cucchiaino
Olio 2 cucchiaini
Zucchero 1 cucchiaino
Farina "0" 535 g
Lievito di birra secco 1 bustina
PROGRAMMA 2
DORATURA 2
PESO: 750 gr.



3. INTEGRALE – (3h 46)

PANE INTEGRALE

Acqua 280 ml.
Sale 1 cucchiaino
Burro 25 gr.
Farina bianca "0" 220 gr
Farina integrale 220 gr
Zucchero di canna 3 cucchiaini
Latte in polvere 1 cucchiaino
Lievito di birra secco 3 cucchiaini
PROGRAMMA 3
DORATURA 2
PESO: 750 gr.



4. DOLCE – (3h 22)

BRIOCHE ALL'UVETTA

Latte 1 cucchiaino
Uova 3
Sale 1 pizzico
Burro 125 gr
Farina "0" 250 gr.

Zucchero 3 cucchiaini
Lievito di birra 1 bustina
Uvetta 5 cucchiaini (non ammolare)
PROGRAMMA 4
DORATURA 3
PESO: 750 gr.



5. ULTRA RAPIDO – (58 min.)

PANE BIANCO (750 gr.)

Acqua tiepida 240 ml.
Zucchero 2 cucchiaini
Lievito di birra secco 3 cucchiaini
Olio Extravergine d'oliva 2 cucchiaini
Farina "0" 435 gr.
Sale 1 cucchiaino

Inserire gli ingredienti ed attendere 10 minuti prima di avviare la macchina. Il lievito avrà così il tempo di preattivarsi.

PROGRAMMA 5

PESO: 750 gr.

PANE CON FORMAGGIO E PISTACCHI

Acqua 160 ml.
Olio di semi 2 cucchiaini
Miele 1 cucchiaino
Farina "0" 340 gr.
Farina integrale 85 gr.
Parmigiano grattugiato 75 gr.
Pecorino fresco grattugiato 75 gr.
Latte in polvere 20 gr.
Pistacchi Tostati 2 cucchiaini
Paprika 1 cucchiaino
Sale 1 1/2 cucchiaino
Lievito di birra secco 1 bustina
PROGRAMMA 5
PESO: 750 gr.



6. ULTRA RAPIDO – (58 min.)

PANE BIANCO (1 Kg.)

Acqua tiepida 320 ml.

Zucchero 2 cucchiaini
Lievito di birra secco 1 bustina
Olio Extravergine d'oliva 3 cucchiaini
Farina "00" 580 gr.
Sale 1 1/2 cucchiaini

Inserire gli ingredienti ed attendere 10 minuti prima di avviare la macchina. Il lievito avrà così il tempo di preattivarsi.

PROGRAMMA 6

PESO: 1 Kg.



7. RAPIDO – (1h 43) **TORTA AL CIOCCOLATO E ARANCIA**

Latte 200 ml.
Uova 2
Burro 150 gr
Zucchero di canna 200 gr
Farina "0" 200 gr.
Lievito istantaneo 1 bustina
Sale 1 pizzico
cioccolato in gocce 100 g
granella di mandorle 100 g
arancia candita 75 g

PROGRAMMA 7

PESO: 750 gr.

PAN DI NOCI

Latte 450 ml.
1 uovo
Zucchero 100 gr.
Sale 1 pizzico
Farina "0" 500 gr.
Noci macinate 150 gr.
Lievito istantaneo 1 bustina
PROGRAMMA 7
PESO: 750 gr.

8. SCURO EUROPEO (3h 55)



PANE DI SEGALE ALLO YOGURT

Latte 150 ml.

Yogurt naturale intero 175 gr.

Miele 2 cucchiaini

Sale 2 cucchiaini

Farina integrale 250 gr.

Farina "00" 150 gr.

Farina di segale 100 gr.

Lievito istantaneo 2 bustine

PROGRAMMA 8

PESO: 750 gr.

PANE DI SEGALE ALLA FRUTTA

Succo di mela 150 ml.

Yogurt ai cereali 175 gr.

Sciroppo d'acero 2 cucchiaini

Burro 3 cucchiaini

Cannella 2 cucchiaini

Vaniglia una bustina

Sale 2 cucchiaini

Farina integrale 250 gr.

Farina "00" 150 gr.

Farina di segale 100 gr.

Germe di grano 2 cucchiaini

Lievito istantaneo 2 bustine

Aggiunta ingredienti al segnale:

Mela essiccata in pezzetti 50 gr.

Uvetta sultanina 50 gr.

Noci 50 gr.

PROGRAMMA 8

PESO: 750 gr.



9. IMPASTO – (1h 30)

PASTA PER PIZZA

Acqua 200 ml.

Olio oliva 3 cucchiaini
Farina bianca "0" 350 g
Sale 1 cucchiaino
Lievito birra 1 bustina
PROGRAMMA 9

Togliere dall'apparecchio e rimpastare. Stendere o modellare nella forma voluta e far riposare per 20 minuti. Infornare a 220° per 25 minuti.



10. IMPASTO PER DOLCI – (2 h)

PASTA PER MUFFINS

Latte 125 ml.
Panna 125 ml.
Burro 60 gr
Sale 1 pizzico
Zucchero 175 gr.
Scorza D'arancia grattata
Farina bianca "00" 300 g
Lievito birra 1 bustina

Al termine aggiungere mescolando a mano e secondo i propri gusti:

- 125 gr. di mirtilli opp.
- 100 gr. di uvetta sultanina ammollata e leggermente infarinata opp.
- 100 gr. di gocce di cioccolato opp.
- 75 gr. di scorze di canditi a scelta

Distribuire in 12 stampini da muffin e cuocere a 200° per 25 minuti



11. MARMELLATA - (1h 25)

Frutta tagliata in piccoli pezzi o passata 500 gr.
Zucchero 500 gr.
Succo di limone 1
Pectina in polvere 40 gr.

Riunire frutta, pectina e succo di limone nel cestello ed avviare il programma 11. Quando avrà incorporato la pectina aggiungete lo zucchero versandolo un pò per volta. Chiudere il coperchio e portare a termine ciclo. Invasate immediatamente in vasetti a chiusura ermetica sterilizzati. Avvitare i coperchi, capovolgeteli e lasciateli in questa posizione per 10 minuti. Girateli nuovamente ed, una volta fredda, etichettate.

RIMEDI

COSA FARE SE:

Il pane sgonfia

L'impasto era probabilmente troppo bagnato. Riducete i liquidi previsti dalla ricetta di $\frac{1}{8}$ del misurino. Se avete usato frutta in scatola, potreste non averla scolata del tutto.

Lasciare il pane nella vaschetta mentre si raffredda, può far sì che l'umidità prodotta durante il processo di cottura venga trattenuta nel pane.

E' probabile che la farina fosse troppo pesante. Provate un tipo di farina più fine.

La parte centrale del pane è troppo bagnata.

E' probabile che l'impasto fosse troppo bagnato. Leggete sopra.

E' probabile che la farina fosse troppo umida. Questo problema può presentarsi quando usate farina di segale, crusca o integrale. Riducete la quantità di farine pesanti e sostituite con farina bianca.

Il pane è cresciuto troppo.

Potreste avere usato troppo lievito. Cercate di ridurne leggermente le dosi.

L'eccessiva quantità di zucchero può far entrare in azione il lievito troppo velocemente e far crescere eccessivamente il pane. Cercate di ridurre la quantità di zucchero. Se aggiungete ingredienti dolci o zuccherati, come frutta secca, miele o melassa, diminuite le quantità di zucchero per compensare.

Potete provare a ridurre gli ingredienti liquidi della ricetta di $\frac{1}{2}$ misurino; in questo modo rallenterete l'azione del lievito.

Usate farina più grossa: con la farina più fine occorre meno lievito rispetto a quello necessario per la farina dello stesso tipo lavorata in modo grezzo.

COLLEGAMENTO ALLA PRESA DI CORRENTE

Verificate che la tensione del vostro apparecchio corrisponda a quella della vostra installazione elettrica.

ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Programma	1 Base	2 Francese	3 Integrale	4 Dolce	5 Ultra rapido 750 gr.
Preriscaldamento	-	-	30 min.	-	-
1^ Impasto	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	13 min.
Riposo	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	10 min.
2^ Impasto	20 min.	20 min.	15 min.	20 min.	-
1^ Lievitazione	39 min.	39 min.	49 min.	39 min.	-
1^ Rimescolatura rapida	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	-
2^ Lievitazione	25 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	-
2^ Rimescolatura rapida		15 seg.	10 seg.	10 seg.	5 seg. -
Ultima lievitazione	45 seg.	49 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	44 min. 55 seg.	51 min. -
Cottura 500 gr 750 gr 900 gr	48 min. 53 min. 60 min.	50 min. 52 min. 55 min.	48 min. 50 min. 53 min.	50 min. 55 min. 60 min.	35 min.
Durata del progr. 500 gr 750 gr 900 gr	3:13 3:18 3:25	3:30 3:32 3:35	3:43 3:45 3:48	3:17 3:22 3:27	0:58
Segnale acustico dopo (dall'avvio)		17 min.	-	42 min.	17 min. -
Programma 9 IMPASTO	1^ impasto 5 min.			Riposo 5 min.	
Programma 10 IMPASTO PER DOLCI				Impasto 30 min.	
Programma 11 MARPELLATA				Impasto 15 min.	
Programma 12 COTTURA				Impasto 15 min.	

Programma	6 Ultra rapido 900 g	7 Biscotti, dolci	8 Pane integrale e pane di segale (750 g)	1 Base veloce	2 Francese veloce	3 Integrale veloce
Preriscaldamento	-	-	30 min.	-	-	5 min.
1^ Impasto	10 min.	3 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Riposo	8 min.	3 min.	10 min.	5 min.	5 min.	5 min.
2^ Impasto	-	5 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
1^ Lievitazione	-	-	39 min.	15 min.	15 min.	24 min.
1^ Rimescolatura rapida	-	-	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
2^ Lievitazione	-	-	10 seg. 25 min.	10 seg. 8 min.	10 seg. 15 min.	10 seg. 10 min.
2^ Rimescolatura rapida	-	-	25 min.	8 min.	15 min.	10 min.
Ultima lievitazione	-	-	10 seg.	50 seg. 10 seg.	50 seg. 10 seg.	50 seg. 10 seg.
Cottura 500 gr 750 gr 900 gr	-	-	44 min. 50 seg.	29 min. 50 seg. 48 min.	38 min. 50 seg. 50 min.	34 min. 50 seg. 48 min.
Durata 500 gr del 750 gr progr. 900 gr	40 min.	90 min.	60 min.	53 min. 60 min. 2:12	52 min. 55 min. 2:30	50 min. 53 min. 2:28
Segnale acustico-dopo (dall'avvio)		-	52 min.	17 min.	-	17 m
Programma 9 IMPASTO	2^ impasto 20 min.		Segnale acustico dopo 18 min. (dall'avvio)		Lievitazione 60 min.	Totale 1:30
Programma 10 IMPASTO PER DOLCI			Segnale acustico dopo 10 min. (dall'avvio)		Lievitazione 60 min.	Totale 1:30
Programma 11 MARPELLATA					Cottura 50 min.	Totale 1:05
Programma 12 COTTURA					Cottura 60 min.	Totale 1:00

IMPORTANT SAFEGUARDS

ALWAYS READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

When using electrical appliances it is necessary to take adequate precautions, namely:

1. Check that the voltage indicated on the product corresponds to that of your power supply.
2. Place the appliance on a solid, level, heat-resistant surface close to a power source. Keep out of reach of children.
3. Keep the appliance away from the edges of the work surface.
4. Do not touch hot surfaces – use oven gloves or folded tea towels.
5. Leave at least 5 cm (2 inches) around the bread-making machine to allow for ventilation. Under no circumstances cover the steam vents.
6. Do not place your hands or fingers in the bowl while the appliance is working.
7. The power cable must connect with the socket at the base of the appliance without being subjected to too much tension.
8. Arrange the connecting cable so that it is not suspended above the working area and cannot be knocked or tripped over.
9. Do not place the appliance over or near sources of heat such as gas or electric ovens, which could damage the power cable.
10. Do not use close to or under curtains, sideboards or any other object where there is a risk of scorching or catching fire.
11. To avoid electric shocks, do not immerse the power cable or plug in water.
12. Do not use the appliance with wet or damp hands.
13. Do not use the machine for storing bread.
14. Do not use accessories or tools other than those provided by the manufacturer.
15. This bread-making machine must not be employed for uses other than those specified. It is intended for domestic use only.
16. Always remove the plug from the power supply when the appliance is not being used, when attaching accessories, during cleaning or when there is any interruption to correct functioning.
17. Clean the external parts of the appliance only with a damp cloth. Hand-wash the bowl, the pastry fork, the measure and the measuring spoon using a non-aggressive detergent solution. Rinse and dry thoroughly. Do not clean with abrasive materials.

18. The cooking surface needs to be placed in the correct position before starting the appliance.
19. Unplug the appliance before removing the container.
20. Be extremely careful when removing equipment with hot parts.
21. To prevent all risks, if the plug cord is damaged, it must only be replaced by the manufacturer, a representative of the manufacturer or a similarly qualified person.
22. To keep the breadpan in optimum condition, wash it well from time to time and wipe over with oil.
23. N.B.! ALWAYS DISCONNECT THE PLUG FROM THE POWER SUPPLY WHEN THE APPLIANCE IS NOT IN USE.
24. DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. FOR CLEANING USE ONLY A DAMP CLOTH.
25. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
26. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
27. The use of extension cables not authorised by the manufacturers of the appliance could cause damage or accidents.
28. This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC2004/108/EEC directives.
29. Not leave the packing elements within children's reach because they are potential source of danger.
30. As you decide to swallow this device as a waste, we please you to make it inoperative cutting the feeding cable. Moreover we please you to make innocuous those parts of device susceptible to be dangerous, especially for those children which could use the device as their games.

**KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A
SAFE PLACE**

Description of the appliance

- A. Lid handle
- B. Lid
- C. Steam vents
- D. Window
- E. List of programs
- F. Display
- G. Controls

- H. Bowl
- I. Bowl handle
- L. Paddle
- M. Measuring spoon
- N. Measure
- O. Appliance body

List of programs

1. Basic



2. French



3. Wholemeal



4. Sweet



5. Ultra Fast 750gr



6. Ultra Fast 900gr



7. Fast



8. European (Dark)



9. Dough



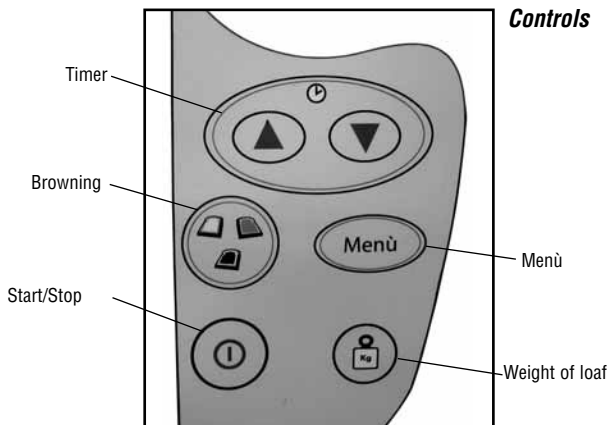
10. Sweet pastry

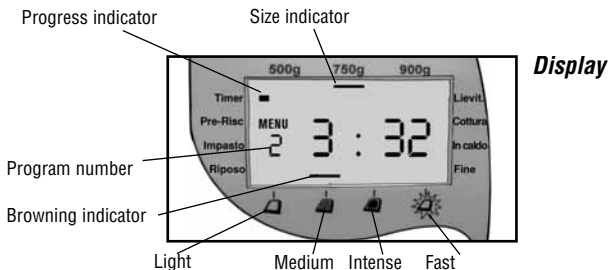


11. Jams



12. Baking time





BRIEF NOTES ON THE BREAD-MAKING MACHINE

Your bread-making machine is a labour-saving product. Its main advantage is that all the operations of kneading, raising and baking take place inside an enclosed space. Your Ariete bread-making machine will easily and regularly produce superb loaves, if you follow the instructions and keep in mind one basic principle. The appliance cannot think for you.

It cannot tell you that you have forgotten an ingredient or that you have used one of the wrong type or that you have measured something incorrectly. Careful selection of ingredients is the most important stage in the process of preparing bread. Just bear this simple rule in mind: the best ingredients = the best results, poor ingredients = poor results.

N.B. The arm (L) is in a bag at the end of the power supply cable.

BEFORE USE

Remove the appliance from its packaging, but keep this until you are sure that the bread-making machine is functioning satisfactorily.

If present, remove the plastic label containing the machine's features and located on the outside surface. Before using your bread-making machine for the first time, or after a long period when it has not been used, remove any dust.

DIRECTIONS FOR USE

Select a recipe

Measure out the ingredients

Place them in the breadpan – in the right order (Important!)

Place the breadpan in the appliance

Close the lid

Plug the appliance into a power point.

Select a program

Select the size of loaf required 500g, 750g, 900g

Select the degree of browning required – light, medium or intense

Select the timer (if necessary)

Start the program(Ⓢ)

Your bread-making machine will emit beeps:

- to tell you when to add extra ingredients
- when the bread is ready
- every 5 minutes for the next hour, to urge you to remove the contents

BREAD-MAKING

PREPARATION

1. Place the appliance on a solid, flat, heat-resistant surface and close to a power point. Keep it out of the reach of children.
2. Do not plug in the appliance yet.
3. Open the lid.
4. Hold down the bread-making machine with one hand and with the other firmly pull up the handle of the breadpan. This is held in place by two springs.
5. Check that the interior of the breadpan is clean.
6. Place the kneading arm on its pivot at the bottom of the breadpan.
7. This can be inserted one way only – both the pivot and the lower part of the kneading arm are D-shaped.
8. Gather together the ingredients. Measure them at and keep them close to hand, ready to be added to the breadpan.
9. For the FAST program (No. 7) oil the interior of the breadpan and the kneading arm.

ADDING THE INGREDIENTS

10. These must be added in the correct order.
11. Keep any additional ingredients (fruit, nuts, raisins, etc.) to one side and add them when the appliance emits a beep (during the second kneading).
12. First introduce the liquid ingredient. This will normally be water, but may be milk and/or eggs. The water should be hot (37°C) but not boiling. Water which is too hot or too cold will impede rising.
13. Do not use milk with the timer, as it could curdle before the preparation process begins.

14. Add sugar and salt as specified in the recipe.
15. Add any additional "liquid" ingredients (honey, syrup, treacle, etc.).
16. Add any additional "dry" ingredients (flour, powdered milk, herbs and spices).
17. If using the timer, it will not be possible to add fruit or nuts during the second kneading, so add them now.
18. Lastly add the dry yeast (or powdered yeast/bicarbonate of soda). Place it on top of the dry ingredients – do not place it in the water, or it will start to act too soon.
19. If using the timer, it is essential to keep the yeast (powdered yeast/bicarbonate of soda) away from the water/liquid. If not, the yeast will start to act, swelling and subsiding before the preparation process has begun. The result will be a product which is hard, dense, rough and about as edible as a house brick.

We recommend making a hole in the heap of flour and placing the yeast in this.

LOADING THE MACHINE

20. Clean any splashes from the outside of the breadpan, then place it slowly into the bread-making machine. Any splashes inside the machine will burn onto the surfaces. Any splashes on the element will drastically shorten its life.
21. Press the breadpan below the springs (Fig.6).
22. If it will not go down fully, it is probably fouling the drive. Lift it up, turn the drive $\frac{1}{2}$ of a turn clockwise and try again.
23. Try not to splash anything into the bread-making machine. If this happens, take out the breadpan and clean off the splashes.
24. Lower the handle until it reaches the handle mounts. In this way it should stay about 2.5 cm above the rim of the breadpan.
25. Close the lid.

SETTING THE CONTROLS

26. Plug the appliance into the power point (start it by using the START/STOP button). The display will show "TIMER" and "MENU".
27. Pressing the MENU key, the time below the timer will continue to change. Ignore this until it reaches the required parameters.

Selecting the menu

28. Press and release the MENU key until the required program number appears below MENU on the display. Every time it is pressed (Fig. 2), the number increases by 1 until it reaches 12, when it starts again from 1.

Weight of loaf

29. In programs 1, 2, 3 and 4, press and release the button () to bring the size indicator "-" at the top of the display to the desired size. Every time the key is pressed (Fig.3), the size indicator moves to the right until it reaches 900g, then it starts again from 500g.

BROWNING THE CRUST

30. In programs 1, 2 and 3, press and release the BROWNING button () to bring the browning indicator at the bottom of the display to the required level of browning (or above FAST if you wish to use "FAST BAKING"). Every time it is pressed (Fig.4), the browning indicator moves to the right by one space until it reaches FAST, when it returns to LIGHT.

STARTING THE BREAD-MAKING MACHINE

31. When you are satisfied with the settings, press the START/STOP button (Fig. 5) and watch as the machine goes into action.
The START/STOP button () lights up, the two dots on the timer (:) flash, the timer starts to count down the time remaining, the progress indicator moves around the display to show what type of process is happening (KNEADING, REST, RISING, BAKING, etc.).

DOUGH CONSISTENCY

32. Check the dough during the first 5-minute kneading period. It should form a smooth ball. If not, you will probably have to adjust the ingredients.
If you have to open the lid, do so during the kneading or rest stages. At any other time it will result in the bread spoiling.
If the dough seems sticky or sticks to the sides of the breadpan, sprinkle a spoonful of flour on the top. If it is too dry, pour on a spoonful of warm water. You can carefully remove any ingredients sticking to the sides of the machine using a wooden or plastic utensil (metal will ruin the non-stick coating).
Do not leave the lid open any longer than necessary – open it, add what is needed and close it immediately.

Wait until the flour or water has been completely absorbed into the dough before adding any more.

Close the lid before the end of the first kneading, otherwise the bread will not rise properly.

ADDITIONAL INGREDIENTS

33. Additional ingredients (fruit, nuts, raisins, etc.) can be added during programs 2, 3, 4, 8, 9 and 10. Between 5 and 10 minutes during the second kneading the bread-making machine will emit a beep four times. Open the lid, add the additional ingredients on top of the dough and close the lid.

Do not touch or stir the dough. If you do not wish to add anything, ignore the beeps.

AT THE END OF BAKING

34. At the end of the baking time, the bread-making machine will emit a beep to let you know that the bread is ready and the progress indicator will move to the KEEP WARM position.

KEEP WARM "TIME"

35. The bread-making machine will keep the bread warm for an hour. During this hour, the progress indicator will stay at KEEP WARM and the bread-making machine will emit a beep every 5 minutes to invite you to remove the contents.

For best results, remove the bread as soon as it is ready.

EXTRACT THE BREAD

36. While it is cooling, the moisture in the bread evaporates, drying it out and making it hard.

If it is left in the breadpan, the moisture remains trapped: it cannot evaporate and is thus absorbed into the bread while it is cooling, making it soft and saturated with moisture. The function of keeping it warm prevents this phenomenon up to a point, but basically the sooner the bread is taken out, the better it is.

37. You need a wire tray (for the bread), a heatproof plate (for the breadpan) and oven gloves or tea towels (to protect your hands).

38. Press the START/STOP button (⏻) and keep it pressed until it beeps.

39. Remove the plug of the bread-making machine from the socket (first swit-

ching it off if a switch is present).

40. Hot air and steam will billow out when you open the lid, so do not allow hands, arms, face, etc. to enter the area above the bread-making machine.
41. Wearing oven gloves (on both hands), open the lid (using the handle) and let it rest on its hinges.
42. With oven gloves, hold down the bread-making machine with one hand and with the other firmly pull up the handle of the breadpan to remove it from its springs.
43. Turn the breadpan upside down and shake it to remove the bread.
44. Allow the bread to cool on a perforated tray.
45. If the bread will not come out of the breadpan, run a wooden or plastic spatula along the inside of the breadpan – do not use metal or sharp objects as these may scratch the non-stick surfaces.
46. When the bread has cooled slightly, use a wooden or plastic spatula to extract the kneading arm from the bottom of the loaf. Do not use metal or sharp objects as these may scratch the non-stick surfaces.
47. For best results, let the bread rest for 20-30 minutes to allow it to harden and dry before slicing. Slicing it while it is still hot and moist may soak it.
48. Before cutting, ensure that the arm is not stuck in the bread.

CONTINUOUS USE

If you want to prepare more bread, allow the appliance to cool. If you try to use it while it is still hot, an error message (E01) will appear on the display, the machine will emit a beep and the bread-making machine will not work.

If this happens, press the START/STOP button (⏻) until it emits a beep and the warning light goes out, then remove the breadpan and allow it to cool completely.

TIMER

The most common use of the timer is to prepare bread during the night to be ready for the following morning. With the timer it is possible to program up to 13 hours cooking.

This can be done with the BASIC, FRENCH, WHOLEMEAL, SWEET, DOUGH and SWEET DOUGH programs.

Do not use for bread or dough containing fresh milk, yoghurt, cheese, eggs, fruit, onions or any other ingredient which could deteriorate if left for several hours in a warm, damp environment.

Follow instructions 1 to 30 to start the bread-making machine.

It will not be possible to add fruit or nuts during the second kneading process, so add them during stage 17.

Decide when you want your bread to be ready, for example at 6 am. Check what time it is at the time the program is started, for example 9 pm.

Work out the difference between these two times, for example 9 hours.

Using the arrow key "▲" and "▼", the timer will go forwards or backwards at ten-minute intervals each time it is pressed.

For programs from 1 to 8 and 12, you have one hour of "keep warm" in the time shown on the display.

You cannot reduce the time required by the program.

The maximum time which appears on the display is 13 hours.

Proceed with stage 31. If you use the timer for the dough programs (9 or 10), you must remove the product as soon as the program has finished, otherwise it will deteriorate. During the "keep warm" hour, the progress meter will stay in the KEEP WARM position and the appliance will emit a beep every 5 minutes to urge you to remove the contents. Try to remove the bread as soon as possible.

FAST OPTION

You can only use this option with programs 1, 2 and 3. It allows you to save an hour of the time required by the program, reducing the time when the dough is left to rise during the processes.

N.B.: Using this procedure, your bread may be denser and rougher than usual and additional ingredients may not be distributed in such a uniform way.

What to do: at stage 30, use the BROWNING button () to move the indicator from browning "-" at the bottom of the display to the FAST position.

THE PROGRAMS

BASIC (1) ()

Use this program for simple white bread and for recipes based on white bread dough. This is the shortest of the programs.

FRENCH (2) ()

The "French" program requires slightly longer kneading and rising times, to give the French-style bread a lighter texture and crisp crust.

Recipes which can be used with this program do not usually use butter (or margarine) or milk. French-type bread does not keep well – eat it on the same day it is prepared.

WHOLEMEAL (3) ()

Because the flour is heavier, this program warms the ingredients in advance for half an hour before kneading, and leaves the mixture to rise for a slightly longer period. Wholemeal loaves tend to be smaller and denser.

SWEET (4) ()

Use this program for sweet bread with additional ingredients – fruit, nuts, chocolate chips, candied peel, etc.

The final timings have been extended slightly to allow for the addition of the other ingredients. The appliance will emit a beep to let you know when to add them.

ULTRA FAST (5 – 6) ()

These programs only function with special recipes and will prepare your bread in less than an hour.

Loaves will be smaller and denser than usual, but they taste just the same. Use program 5 for 750g and 6 for 900g loaves.

FAST (7) ()

This program is for sweet dough using baking powder or baking soda as the raising agent, rather than brewer's yeast. The mixture is rather sticky, so oil the breadpan and kneading arm before using this program and check the mixture through the window in the lid.

If the dough rises up the sides of the breadpan, scrape it back with a wooden or plastic spatula during the 5-minute resting period. If the kneading arm starts working while you are carrying out this operation, remove the spatula and close the lid immediately.

EUROPEAN DARK (8) ()

This is the longest program. Use it to prepare darker and heavier European-type bread - black bread, rye bread, caraway bread, etc. As with the wholemeal program, in this one too the ingredients are warmed for half an hour in advance. Times tend to be longer to suit the heavier types of ingredients used.

DOUGH (9) () **and SWEET DOUGH (10)** ()

With these programs you can use the appliance as a mixing/kneading machine to save you work.

There is no baking during these programs.

When you remove the dough from the appliance, knock it back and let it rest for about 10 minutes before cutting/shaping.

The DOUGH program kneads for 5 minutes, rests for 5 minutes, kneads for another 20 minutes and finally lets the dough rise for an hour.

The SWEET DOUGH program kneads for 30 minutes, then lets the dough rise for an hour and a half.

JAM (11) (🍪)

The JAM program mixes the ingredients for 15 minutes, then cooks them for 50 minutes.

Leave plenty of room to allow the jam to expand while it is boiling. If the jam boils over into the interior of the appliance, it will be very difficult to clean.

If this happens, press the START/STOP button until it emits a beep, disconnect the appliance from the power point, allow it to cool and clean it before the jam has a chance to stick.

N.B. Handle the hot jam with caution, as it retains its heat for a long time and sticks like glue.

BAKING (12) (🍞+)

The BAKING program turns the appliance into an oven. It will not knead or raise or do anything else except bake for an hour and keep the contents warm for another hour. Use this program to bake ready-made dough from the supermarket or dough made from packets of bread mix.

Do not use more than 500g of bread mix, and do not put it in the appliance until it is ready to bake.

Check the dough, because some ingredients do not need a whole hour's baking – you must stop the baking and remove the contents earlier. Most products swell while baking – bear this in mind and leave sufficient room when filling the bread-pan.

INGREDIENTS

FLOUR

The type of flour used is very important. You cannot use ordinary flour.

The most important element in the flour is the protein known as gluten, which is the natural agent which gives the dough the ability to hold its shape and retain the carbon dioxide produced by the yeast. The term WHITE FLOUR TYPE 0 means that it has a high gluten content. Buy flour with TYPE 0 or FOR BREAD (maritoba) written on the packaging.

OTHER BREAD FLOURS

These include type 0 wholemeal or "farmhouse" flour, wholemeal flour and whole wheat flours.

These provide an excellent source of dietary fibre but contain lower levels of gluten than white type 0. This means that wholemeal loaves tend to be smaller

and denser than white ones. In general terms, if you replace half the wholemeal flour with white type 00 flour, you can prepare a product with the taste of wholemeal bread but the texture of white bread.

YEAST

Yeast is a living organism which multiplies in the dough. Given moisture, food and warmth, the yeast grows and releases carbon dioxide gas. This produces bubbles which remain trapped in the dough and make it rise.

Of the several types of yeast available, we recommend the use of dry brewer's yeast. These are usually sold in sachets and do not need to be previously dissolved in water.

You may also find "fast acting" yeast or "yeast for bread-making machines". These are stronger and can raise the dough 50% faster than the others. Only use them for the ULTRA FAST programs (5 and 6). Avoid yeasts in tubes or tubs, as these become less active once opened. Yeast in sachets is very sensitive to moisture, so do not keep it for more than a day once opened.

THE LIQUID INGREDIENT

The liquid ingredient is normally water or milk or a mixture of both. Water makes a crisper crust. Milk makes the crust softer and the texture more velvety. There are differing opinions over what the temperature of the water should be. You can decide for yourself as you become familiar with the appliance.

We recommend the following:

- The water should be at room temperature, neither too hot nor too cold. Normally cooler water is used for loaves baked slowly, and warmer water for those baked more quickly.

The ULTRA FAST programs (5 and 6) use warm water (30°C-35°C) to speed up the process (1 part boiling water to 2 parts tap water). Only fast yeasts can work at this temperature.

Do not use milk with the timer. It may curdle before the preparation process begins.

BUTTER/FAT

This intensifies the flavour and makes the bread softer, resulting a higher quality finished product. It helps to retain moisture, keeping the bread fresh for longer. Margarine or olive oil can be used instead of butter, but they are less effective.

LOW FAT SPREADS

Do not use products with a low fat content. These products contain little fat, while the recipes need a greater quantity.

Since they contain only 40% fat, they may not produce the desired results.

SUGAR

Sugar activates and feeds the yeast, allowing it to grow. It adds flavour and consistency and encourages the browning of the crust. Many yeasts in sachets do not require sugar to activate them.

Honey, syrup and treacle can be used instead of sugar, but adjust the quantity of the liquid ingredient to compensate.

Artificial sweeteners must not be used, because they do not feed the yeast, in fact they can kill it.

SALT

Salt helps to control the growth of the yeast. Without salt, the bread can swell too much and then collapse. Salt also gives more flavour.

EGGS

Eggs will make your bread richer and more nutritious, add colour and improve the shape and consistency. Eggs are included in the liquid ingredients, so adjust the other liquid ingredients if you add eggs, otherwise the dough may be too wet and will not rise satisfactorily.

HERBS AND SPICES

These can be added at the start, together with the main ingredients.

Herbs and spices such as cinnamon, ginger, oregano, parsley and basil add flavour and improve appearance. Use small quantities (1-2 teaspoons) to avoid swamping the flavour of the bread. Fresh herbs such as garlic and chives contain enough liquid to upset the balance of the recipe, so adjust the liquid ingredient.

ADDITIONAL INGREDIENTS

Dry fruit and nuts should be cut into small pieces, cheese grated, chocolate should be in small chips, not lumps. Do not add more than the recipe indicates, or the bread may not rise correctly. Be careful with fresh fruit and nuts as they contain liquid (juice and oil), so adjust the main liquid ingredient.

It is preferable to mix in the additional ingredients during stage 33, when the appliance emits a beep during the second kneading.

STORING BREAD

Shop-bought bread contains all kinds of additives (chlorine, chalk, coal-tar dye, sorbitol, soya, etc.). Your bread contains none of these, so it does not keep as well as bread bought from the shop and has a different appearance. Also, it does not have the same flavour as shop-bought bread, it has the taste that bread should always have.

It is best to eat it fresh, but it can be kept for two days at room temperature, in a polythene bag from which all the air has been removed.

To freeze home-made bread, allow it to cool, put it in a polythene bag and remove all the air, then seal it and freeze.

POWER CUTS

If the power cut lasts less than 6 minutes, the program will continue when the power is restored. The program time will be extended to compensate for the power cut. If the power cut is longer than 6 minutes, the program will stop. In this case, disconnect the appliance, allow it to cool down, remove the breadpan, remove the ingredients, clean and start again.

Be careful not to scratch the non-stick surfaces of the breadpan and kneading arm.

ERROR CODES

If the appliance becomes too hot, code E01 will appear on the display. If this happens, press the START/STOP button (⏻) until it emits a beep, remove the breadpan and allow the bread-making machine to return to room temperature before trying again.

All the other codes (for example EEE or HHH) probably mean that the appliance has a defect.

CLEANING

Disconnect the appliance and allow it to cool down completely before proceeding with cleaning.

When cleaning, the most important rule is to keep the non-stick coating of the breadpan and kneading arm in good condition. Never use metal utensils to remove anything from the breadpan, as they could ruin the non-stick coating.

1. Open the lid. If you want to remove it completely, open it and at the same time lift it off gently. As it approaches 90° it will detach itself from its hinges. To replace it, insert the flat hinge parts on the lid into the slotted hinge parts on the appliance body.
2. If the kneading arm is stuck on its shaft, fill the breadpan with warm water and leave it to soak. This will soften any residual dough and make it easier to extract the kneading arm.
3. If the internal part of the kneading arm is clogged with flour, immerse it in hot water then scrape out the flour with stick.

4. Wash the measuring cup, the measuring spoon, the breadpan and the kneading arm with hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Clean all the other surfaces, internal and external, with a wet cloth. If necessary, use a little detergent, but be sure to rinse it off completely, otherwise it could affect the flavour of your bread.
6. Ensure that everything is dry before using the appliance again or storing it. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Do not use abrasive detergents or solvents. Do not wash any component in the dishwasher.

RECIPES

There are many external factors which may affect the flavour and texture of your bread (for example, the type of yeast, the type of flour, the type of sugar, the temperature of the kitchen and even air pressure and height above sea level).

The recipes in this manual have been created to produce reasonable results, no matter what the external factors.

Use them to gain confidence in using the appliance.

Then you can begin to really enjoy yourself. Use the recipes as guidelines, but vary the ingredients and taste the results. Make notes, write down what changes you make and create a series of recipes more in line with your tastes. Also make a note of those which were not very successful, so you will know what not to do the next time.

If you already have other bread recipes, or you find some in magazines, compare them with the ones here to decide which program to use at first, then experiment until you obtain the desired results.

Pay attention to quantities when using other recipes. Do not fill the breadpan to more than a quarter of its capacity, and definitely not as much as a third. If you overfill it, the best that can happen is that the rising bread will push against the lid and force it open. The worst case is that it will spill over the sides, burn out the element and clog the drive.

HOW TO USE THE RECIPES IN THIS MANUAL

Use the measuring cup and measuring spoon provided with the appliance. A tablespoon contains 15ml, a teaspoon 5ml. Powdered milk should be skimmed and the yeast in powder form. Use type "0" flour or flour specifically for bread-making machines.

HOW TO USE OTHER RECIPES

If you use recipes taken from cookbooks specifically for bread-making machines, we recommend the recipes for larger loaves, 750g or 900g. Check that the recipe does not require more than 4 and 1/3 cups of flour. If it needs more, you must adjust the quantities to suit the size of the bread-pan.

Recipe programs

1. Basic
2. French
3. Wholemeal
4. Sweet
5. Ultra Fast (750g) (1.5lb)
6. Ultra Fast (900g) (2lb)
7. Fast
8. European dark
9. Dough
10. Sweet dough
11. Jam
12. Baking
13. Recipe for gluten-free bread



1. BASIC – (3h 18)

BREAD WITH OLIVES, TOMATOES AND CAPERS

Water 240 ml.

Salt 1 teaspoon

Sugar 1 tablespoon

Oil 3 tablespoons

White flour type "0" 440 g

Powdered milk 1 tablespoon

Yeast 1 sachet

Oregano 1 tablespoon

At the signal stage add:

Green olives without stones 50 g

Capers

Dried tomatoes 100 g

PROGRAM 1

BROWNING 3

LOAF: 750 g



1. BASIC – (3h 18)

GLUTEN-FREE BREAD

Warm water 430 ml.

Sugar 1 1/2 teaspoons

Brewer's yeast 1 sachet

Extra virgin olive oil 2 tablespoons

Gluten-free flour mix 500 gr.

Salt 1 teaspoon

Warm full cream milk 430 ml.

Sugar 1 1/2 teaspoons

Brewer's yeast 1 sachet

Margarine or butter 40 gr.

Gluten-free flour mix 500 gr.

Salt 1 teaspoon

Use program 1 BASIC for 900 g – 3H.18' (in FAST version – 2H. in very hot or damp weather, or program 6 FAST – 58'). You can use this basic recipe for white bread and for others preparations (sweet or savoury) replacing the flour and increasing the quantities of liquid indicated. The proportions are approximately equal in weight to the gluten-free mix and liquids. In some cases, several attempts will probably be necessary. Other useful hints are:

- Pre-heating of the ingredients (warm the liquids, if eggs are used in the dough immerse them in warm water for 15 minutes, take the butter or margarine from the fridge 15 minutes before it is needed, etc.).
- Closely follow the initial stage of the dough. Check the consistency of the dough. It is correct when there is no residual flour on the sides of the breadpan and furrows form on the surface when the kneading arm is working. This should turn freely and without effort. The dough should be moist and soft and should be much softer than traditional pastry.
- Adjust the consistency of the dough during the first 5-10 minutes of working. Add one tablespoon at a time – flour if the mixture is too soft – liquid if it is too dry, until the correct consistency is reached.
- Buy a new breadpan and a new kneading arm to be used exclusively if the appliance is also to be used for gluten-free bread. In any case, always thoroughly wash anything which comes into contact with traditional flour (knives for cutting, spatulas, lid and walls of the appliance, etc.) to avoid contamination.

MILK BREAD WITH PESTO SAUCE

Milk 460 ml.

Softened butter 100 g

Flour type "0" 600 g

Salt 2 teaspoons

Dried brewer's yeast 1 sachet

Add at signal stage:

pesto sauce 2 tablespoons,

a bunch of basil,

a bunch of marjoram,

2 cloves of garlic,

diced parmesan cheese 50 gr.

PROGRAM 1

BROWNING 3

LOAF: 1 kg

BRIOCHE BREAD

Milk 1 and 1/2 tablespoons

Eggs 4

Butter 160 g

Flour 325 g

Sugar 5 tablespoons

Salt 1 teaspoon

Dried brewer's yeast 1 sachet

PROGRAM 1

BROWNING 1

LOAF: 900 g



2. FRENCH – (3h 32)

WHITE BREAD

Water 300 ml.

Salt 1 teaspoon

Sugar 1 tablespoon

Flour type "0" 535 g

Dried brewer's yeast 1 sachet

PROGRAM 2

BROWNING 2

LOAF: 750 g

3. WHOLEMEAL – (3h 46)



WHOLEMEAL BREAD

Water 280 ml.

Salt 1 teaspoon

Butter 25 gr.

White flour type "0" 220 g

Wholemeal flour 220 g

Brown sugar 3 teaspoons

Powdered milk 1 tablespoon

Dried brewer's yeast 3 teaspoons

PROGRAM 3

BROWNING 2

LOAF: 750 g



4. SWEET – (3h 22)

BRIOCHE BREAD WITH RAISINS

Milk 1 tablespoon

Eggs 3

Salt 1 pinch

Butter 125 g

Flour type "0" 250 g

Sugar 3 teaspoons

Dried brewer's yeast 1 sachet

Raisins 5 tablespoons (do not dampen)

PROGRAM 4

BROWNING 3

LOAF: 750 g



5. ULTRA FAST – (58 min.)

WHITE BREAD (750 gr.)

Warm water 240 ml.

Sugar 2 teaspoon

Dried brewer's yeast 3 teaspoon

Olive oil 2 tablespoons

Flour type "0" 435 g

Salt 1 teaspoon

After placing the ingredients in the bread machine, wait for 10 minutes before

turning on the machine to allow the yeast to activate.

PROGRAM 5

LOAF: 750 g

BREAD WITH CHEESE AND PISTACHIOS

Water 160 ml.

Oil 2 tablespoons

Honey 1 tablespoon

Flour type "0" 340 g

Wholemeal flour 85 g

Grated parmesan cheese 75 g

Grated pecorino cheese 75 g

Powdered milk 20 g

Toasted pistachios 2 tablespoons

Paprika 1 spoon

Salt 1 1/2 teaspoons

Dried brewer's yeast 1 sachet

PROGRAM 5

LOAF: 750 g



6. ULTRA FAST – (58 min.)

BREAD (1 Kg.)

Warm water 320 ml.

Sugar 2 tablespoons

Dried brewer's yeast 1 sachet

Olive oil 3 tablespoons

Flour type "0" 580 g

Salt 1 1/2 teaspoons

After placing the ingredients in the bread machine, wait for 10 minutes before turning on the machine to allow the yeast to activate.

PROGRAM 6

LOAF: 1 Kg



7. FAST – (1h 43)

CHOCOLATE AND ORANGE CAKE

Milk 200 ml.

Eggs 2

Butter 150 g

Brown sugar 200 g
Flour type "0" 200 g
Yeast 1 sachet
Salt 1 pinch
At signal stage add:
chocolate chips 100 g
chopped almonds 100 g
candied orange 75 g
PROGRAM 7
LOAF: 750 g

WALNUT BREAD

Milk 450 ml.
1 egg
Sugar 100 g
Salt 1 pinch
Flour type "0" 500 g
Chopped walnuts 150 g
Instant yeast 1 sachet
PROGRAM 7
LOAF: 750 g



8. EUROPEAN DARK (3h 55)

YOGURT RYE BREAD

Milk 150 ml
Yogurt 175 g
Honey 2 teaspoons
Salt 2 teaspoons
Wholemeal flour 250 g
Flour type "0" 150 g
Rye flour 100 g
Instant yeast 2 sachets
PROGRAM 8
LOAF: 750 g

FRUIT RYE BREAD

Apple juice 150 ml
Yoghurt with cereals 175 g

Maple syrup 2 tablespoons
Salt 2 teaspoons
Wholemeal flour 250 g
Flour type "0" 150 g
Rye flour 100 g
Wheatgerm 2 tablespoons
Instant yeast 2 sachets
At signal stage add:
dried apple in pieces 50 g
Raisins 50 g
Chopped walnuts 50 g
PROGRAM 8
LOAF: 750 g



9. DOUGH – (1h 30)

PIZZA DOUGH

Water 200 ml
Olive oil 3 tablespoons
Flour type "0" 350 g
Salt 1 teaspoon
Dried brewer's yeast 1 sachet
PROGRAM 9

Remove from appliance and knock back. Stretch or shape into the desired form and allow to rest for 20 minutes. Bake at 220° for 25 minutes.



10. SWEET DOUGH – (2 h)

MUFFIN DOUGH

Milk 125 ml
Cream 125 ml
Butter 60 g
Salt 1 pinch
Sugar 175 g
Grated orange peel
White flour type "0" 300 g
Dried brewer's yeast 1 sachet

At the end, according to your personal tastes, add and mix by hand:
- 125 g of bilberries or

- 100 g of raisins or
- 100 g of chocolate chips or
- 75 g of candied fruit.

Divide into 12 muffin tins and bake at 200° for 25 min.



11. JAMS - (1h 25)

Chopped fruit 500 gr.

Sugar 500 gr.

Lemon juice 1

Pectin powder 40 gr.

Mix the fruit, pectin and lemon juice in the breadpan and start program 11. After the pectin is incorporated, add the sugar a little at a time. Close the lid and finish the cycle. Bottle immediately in hermetically sealed jars. Screw on the lids, turn upside down and leave in this position for 10 minutes. Turn the right way up and, once cold, label.

TROUBLE-SHOOTING

WHAT TO DO IF:

The bread collapses

The dough is probably too wet. Reduce the quantity of liquid in the recipe by $\frac{1}{8}$ of the measuring cup. If you have used tinned fruit, it may not have been completely drained.

Leaving the bread in the breadpan to cool may have resulted in the moisture produced by the baking process being retained by the bread.

The flour was probably too dense. Try a finer grade of flour.

The centre of the loaf is too moist.

The dough was probably too moist. See above.

The flour was probably too heavy. This problem can arise when using rye, bran or wholemeal flour. Reduce the quantity of heavy flour and replace it with white flour.

The bread has risen too much.

You may have used too much yeast. Try reducing the quantity slightly.

An excessive amount of sugar may cause the yeast to start acting too quickly, thus causing the bread to rise too much. Try reducing the amount of sugar. If you add sweet or sugary ingredients such as dried fruit, honey or treacle, reduce the quantity of sugar to compensate.

You could try reducing the liquid ingredients in the recipe by $\frac{1}{2}$ measure; this will slow down the action of the yeast.

Use coarser flour: finer flour requires less yeast than the same type of flour more coarsely ground.

CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

Check that the voltage of the appliance corresponds to that of your power supply.

N.B.: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Programme	1 Standard	2 French	3 Wholemeal	4 Cakes	5 Short Programme 750 gr.
Pre-heating	-	-	30 min.	-	-
1st Kneading phase	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	13 min.
Standing phase	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	10 min.
2nd Kneading phase	20 min.	20 min.	15 min.	20 min.	-
1st Rising phase	39 min.	39 min.	49 min.	39 min.	-
1st Short stirring phase	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	-
2nd Rising phase	25 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	-
2nd Short stirring phase	15 seg.	10 seg.	10 seg.	5 seg.	-
Last rising phase	45 seg.	49 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	44 min. 55 seg.	51 min. -
Baking 500 gr 750 gr 900 gr	48 min. 53 min. 60 min.	50 min. 52 min. 55 min.	48 min. 50 min. 53 min.	50 min. 55 min. 60 min.	35 min.
Program. 500 gr running 750 gr time 900 gr	3:13 3:18 3:25	3:30 3:32 3:35	3:43 3:45 3:48	3:17 3:22 3:27	0:58
Acustical signal after (from start)		17 min.	-	42 min.	17 min. -
Programme 9 DOUGH		1st kneading phase 5 min.		Standing 5 min.	
Programme 10 DOUGH-LIGHT (TEIG-LOCKER)				Kneading 30 min.	
Programme 11 JAM				Kneading 15 min.	
Programme 12 BAKING				Kneading 15 min.	

Programme	6 Short program. 900 g	7 Biscuits, pastry	8 Wheat and rye bread (750 g)	1 Standard quick	2 French quick	3 Wholemeal quick
Pre-heating	-	-	30 min.	-	-	5 min.
1st Kneading phase	10 min.	3 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Standing phase	8 min.	3 min.	10 min.	5 min.	5 min.	5 min.
2nd Kneading phase	-	5 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
1st Rising phase	-	-	39 min.	15 min.	15 min.	24 min.
1st Short Stirring phase	-	-	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
2nd Rising phase	-	-	10 seg. 25 min.	10 seg. 8 min.	10 seg. 15 min.	10 seg. 10 min.
2nd Short Stirring phase	-	-	25 min.	8 min.	15 min.	10 min.
Last rising phase	-	-	10 seg.	50 seg. 10 seg.	50 seg. 10 seg.	50 seg. 10 seg.
Baking 500 gr 750 gr 900 gr	-	-	44 min. 50 seg.	29 min. 50 seg. 48 min.	38 min. 50 seg. 50 min.	34 min. 50 seg. 48 min.
Progr. 500 gr running 750 gr time 900 gr	40 min.	90 min.	60 min.	53 min. 60 min. 2:12	52 min. 55 min. 2:30	50 min. 53 min. 2:28
Acustical signal after (from start)	-	-	52 min.	17 min.	-	17 m
Programme 9 DOUGH		2nd kneading phase 20 min.	Acustical signal after 18 min. (from start)		Rising phase 60 min.	Total 1:30
Programme 10 DOUGH-LIGHT (TEIG-LOCKER)			Acustical signal after 10 min. (from start)		Rising phase 60 min.	Total 1:30
Programme 11 JAM					Baking 50 min.	Total 1:05
Programme 12 BAKING					Baking 60 min.	Total 1:00

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER SIEMPRE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO

Cuando se usan aparatos eléctricos hay que tomar las adecuadas precauciones, entre las cuales:

1. Controlar que la tensión indicada en el producto corresponda al de vuestro suministro.
2. Colocad el aparato sobre una superficie sólida, plana, resistente al calor y cercana a una toma de corriente. Mantener lejos del alcance de los niños.
3. Tenerlo siempre lejos de los bordes de la superficie de trabajo.
4. No tocar superficies calientes - usar guantes de horno o trapos de cocina plegados.
5. Dejar por lo menos 5 cm. alrededor de la máquina para permitir la ventilación y no tapar por ninguna razón las boquillas para el vapor.
6. No introducir las manos o los dedos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.
7. El cable de conexión tiene que unir la toma a la base del aparato sin que sean sometidos a una excesiva tensión.
8. Colocar el cable de conexión de modo que no quede colgando sobre la zona de trabajo, para evitar tropezar accidentalmente con él.
9. No apoyar el aparato encima o cerca de fuentes de calor como hornos de gas o eléctricos, que podrían dañar el cable eléctrico.
10. No usarlo cerca o debajo de cortinas, aparadores o cualquier otro objeto que corra el riesgo de quemarse o de incendiarse.
11. Para evitar descargas eléctricas, no hay que sumergir el cable o el enchufe en el agua.
12. No usar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
13. No usar la máquina como depósito.
14. No usar accesorios o partes diferentes de las que suministra el fabricante.
15. Esta máquina no se tiene que usar con objetivos diferentes del suyo específico y está destinada a un empleo exclusivamente doméstico.
16. Quitar siempre el enchufe de la toma cuando el aparato no esté en función, durante la instalación de partes accesorias, mientras se limpia o durante la manifestación de cualquier interrupción del funcionamiento.
17. Limpiar la parte externa del aparato sólo con un paño humedecido. Lavar a mano la bandeja, el cuchillo amasador, el medidor y la cuchara dosificadora usando una solución detergente no agresiva; aclarar y secar comple-

tamente. No limpiar con materiales abrasivos.

18. La superficie para cocinar tiene que ser situada en la posición correcta antes de poner en función el aparato.
19. Desenchufar de la toma antes de quitar la bandeja.
20. Prestar extrema atención cuando se quite alguna parte con zonas calientes.
21. Si el cable del enchufe está dañado para la sustitución hay que dirigirse al productor, a su representante o a una persona con cualificación análoga para prevenir cualquier riesgo.
22. Para mantener de la mejor manera el contenedor, de vez en cuando lavar bien y untar con aceite.
23. ¡ATENCIÓN! DESCONECTAR SIEMPRE EL ENCHUFE DE LA TOMA CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA.
24. NO SUMERGIR EL APARATO EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS, PARA LA LIMPIEZA USAR UN PAÑO HÚMEDO.
25. Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.
26. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
27. El empleo de alargadores no autorizado por el fabricante del aparato puede provocar daños y accidentes.
28. Este aparato cumple la directiva 2006/95/CE y EMC2004/108/CEE.
29. Los elementos del embalaje no deben de ser dejados al alcance de los niños en cuanto fuente potencial de peligro.
30. Cuando decidas de eliminar este dispositivo como desecho, vos recomendamos de volverlo inactivo cortando su cable de alimentación. Vos recomendamos además de volver inocuas aquellas partes del dispositivo que son sujetas a constituir un peligro, especialmente por aquellos niños que pueden utilizar el dispositivo por sus juegos.

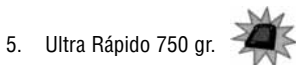
GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción del aparato

- A* Asa de la tapadera
- B* Tapadera
- C* Boquillas
- D* Portilla
- E* Lista de los programas
- F* Pantalla electrónica
- G* Comandos

- H* Bandeja
- I* Mango de la bandeja
- L* Pala
- M* Cuchara dosificadora
- N* Medidor
- O* Cuerpo del aparato

Lista de los Programas



8. Europeo (Oscuro)



9. Masa



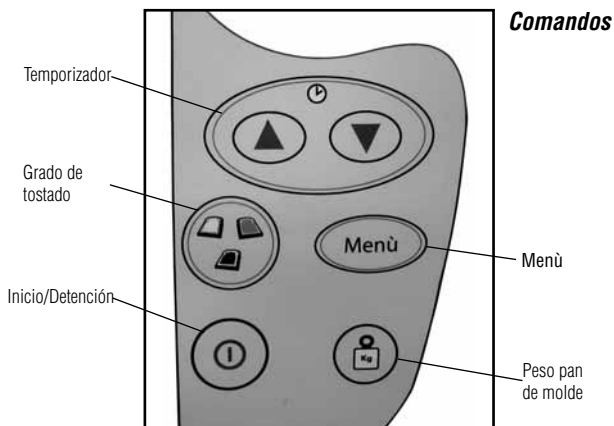
10. Masa para dulces

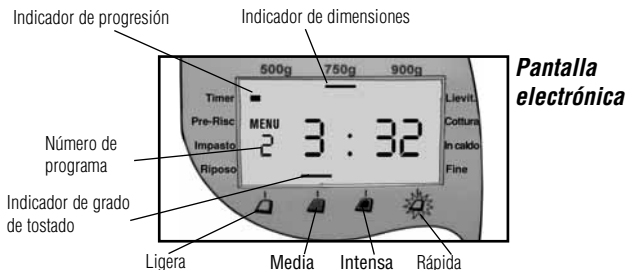


11. Mermeladas



12. Cocción





BREVES INDICACIONES SOBRE LAS MÁQUINAS PARA HACER PAN

Vuestra máquina es un producto para ahorrar trabajo. Su ventaja principal es que todas las operaciones de amasado, fermentación de la masa y cocción tienen lugar dentro de un espacio reducido.

Vuestra máquina para hacer pan Ariete horneará con facilidad y frecuencia notable panes, si se siguen las instrucciones y se tienen claros algunos principios básicos. Los instrumentos no pueden pensar en vuestro lugar.

No os puede decir que habéis olvidado un ingrediente o que habéis usado un tipo de ingrediente equivocado o que lo habéis medido de modo incorrecto. La prudente selección de los ingredientes es la fase más importante del proceso de preparación del pan. Es suficiente recordar esta simple regla: los mejores ingredientes = los mejores resultados, ingredientes de baja calidad = resultados de baja calidad.

Atención: la pala (L) se encuentra en un saquito al final del cable de alimentación.

ANTES DEL EMPLEO

Sacar todas las partes del embalaje pero no tiréis éste último hasta que no estéis seguros del funcionamiento satisfactorio de la máquina para pan. Quitar también la eventual etiqueta de plástico con las características del aparato situada en la parte externa de éste último.

Antes de usar vuestra máquina para hacer pan por primera vez, o si volvéis a usarla después de haberla tenido por un período sin utilizar, quitar el polvo si lo tuviera.

FUNCIONAMIENTO

Elegir una receta

Medir los ingredientes

Introducirlas en la bandeja - con el justo orden (¡Importante!)

Introducir la bandeja en el aparato

Cerrar la tapadera

Conectar el enchufe a la toma de corriente eléctrica.

Seleccionar un programa

Seleccionar las dimensiones del pan que se desea, 500 gr., 750 gr., 900 gr.

Elegir el grado de tostado deseado - ligero, medio o intenso.

Seleccionar el temporizador (si es necesario).

Iniciar el programa ().

Vuestra máquina para pan emitirá un sonido:

- para informaros sobre el momento de añadir ulteriores ingredientes
- cuando el pan está listo
- cada 5 minutos durante la hora sucesiva, para pedirlos que retiréis el contenido.

HACER EL PAN

PREPARACIÓN

1. Colocar el aparato sobre una superficie sólida, lisa, resistente al calor y cercana a una toma de corriente. Tener lejos del alcance de los niños.
2. No enchufar todavía.
3. Abrir la tapadera.
4. Sujetar la máquina con una mano y con la otra tirar con decisión el mango de la bandeja. Este última es mantenida en su sitio por dos muelles.
5. Controlar que la parte interior de la bandeja esté limpia.
6. Ajustar el brazo amasador en el perno situado en el fondo de la bandeja.
7. Aquel podrá ser sólo acoplado de un modo - dicho perno y la parte inferior del brazo amasador tienen forma de D.
8. Reunir los ingredientes. Medirlos, tenerlos todos al alcance y listos para ser añadidos en la bandeja.

9. Para el programa RÁPIDO (N.7), untar la parte interior de la bandeja y la pala amasadora.

AÑADIR LOS INGREDIENTES

10. Éstos tienen que ser añadidos con el justo orden.
11. Tener los ingredientes que se quieran agregar (fruta, nueces, uva pasa etc.) aparte y añadirlos cuando el aparato emita un sonido (durante el segundo amasado).
12. Introducir primero el ingrediente líquido. Se trata normalmente de agua pero puede incluir leche y/o huevos. El agua debe ser tibia (37 grados) pero sin que hierva. El agua demasiado caliente o demasiado fría impide la fermentación.
13. No usar leche con el temporizador; podría cuajar antes que inicie el proceso de preparación del pan.
14. Añadir el azúcar y la sal previstos en la receta.
15. Añadir eventuales ingredientes "líquidos" (miel, jarabe, melaza etc.)
16. Añadir eventuales ingredientes "secos" (harina, leche en polvo, hierbas y especias).
17. Si usáis el temporizador, no os será posible añadir fruta o nueces durante el segundo amasado, por lo tanto hay que añadirlos ahora.
18. Añadir por último la levadura seca (o levadura en polvo/bicarbonato de sodio). Ponedla sobre los otros ingredientes - no la pongáis en el agua, si no empezará a actuar demasiado pronto.
19. Si usáis el temporizador, es indispensable tener separadas la levadura (levadura en polvo / bicarbonato de sodio) y el agua/líquido. Si no lo hacéis, la levadura entrará en acción, se hinchará y deshinchará ante de que inicie el proceso de preparación del pan. El resultado será un producto duro, denso, áspero y comestible como el ladrillo de una casa. Aconsejamos hacer un agujero en el centro de la montañita de la harina y meter la levadura.

CARGAR LA MÁQUINA

20. Limpiar las eventuales salpicaduras en la parte externa de la bandeja y después introducirla lentamente en la máquina. Las salpicaduras dentro de la máquina se quemarán en la superficie. Las salpicaduras en la resistencia reducirán drásticamente su duración en el tiempo.
21. Apretar la bandeja hacia abajo por debajo de los muelles (Fig.6).

22. Si no baja, probablemente se haya encajado en la toma de movimiento. Levantarlo, girar un cuarto en sentido de las agujas del reloj la toma de movimiento y volver a probar.
23. Tratar de que no salpique nada en la máquina para pan - si esto ocurre, sacar la bandeja y limpiarla.
24. Bajad el asa hasta que toque contra los topes situados en las presas de la bandeja. De este modo tendría que permanecer elevado aproximadamente 2.5 cm. por encima del borde de la bandeja.
25. Cerrar la tapadera.

ESTABLECER LOS COMANDOS

26. Enchufar la máquina en la toma de corriente (encender usando el botón de inicio/detención). La pantalla electrónica mostrará "TIMER" y "MENU".
27. Presionando en el botón "menú", la hora bajo el temporizador continuará a cambiar. Ignorarlo hasta que no lleguéis a los parámetros deseados.

Selección menú

28. Presionar y liberar el botón Menú hasta que el número de programa que deseéis aparezca debajo de "MENU" en la pantalla electrónica. Cada vez que se aprieta (Fig. 2), el número aumenta de 1 hasta llegar a 12, después vuelve a empezar desde 1.

Peso

29. En los programas 1, 2, 3 y 4, apretar y liberar el botón () para llevar el indicador de dimensiones "-" hacia arriba en la pantalla electrónica sobre la medida que deseéis. Cada vez que apretéis el botón (Fig.3), el indicador de dimensiones se mueve de un lugar hacia la derecha hasta llegar a 900 gr., para después volver a empezar desde 500 gr.

GRADO DE TOSTADO

30. En los programas 1, 2 y 3, apretar y liberar el botón GRADO DE TOSTADO () para llevar el indicador de grado de tostado hacia abajo en la pantalla electrónica sobre el tipo de tostado deseado (o sobre RÁPIDA si se desea usar "COCCIÓN RÁPIDA"). Cada vez que apretéis (Fig.4), el indicador de grado de tostado se mueve hacia la derecha de un lugar hasta alcanzar RÁPIDA, para después volver a LIGERO.

PONER EN MARCHA LA MÁQUINA

31. Cuando estéis satisfechos de las regulaciones, apretar el botón INICIO/DETENCIÓN (Fig. 5) y observad la máquina mientras entra en acción. El botón INICIO/DETENCIÓN () se ilumina, los dos puntos del temporizador (:) destellan, el temporizador empieza la cuenta atrás mostrando el tiempo restante, el indicador de progresión se mueve alrededor de la pantalla electrónica para mostrar qué tipo de proceso se está desarrollando (AMASADO, DESCANSO, FERMENTACIÓN, COCCIÓN, etc.).

CONSISTENCIA DE LA MASA

32. Controlar el producto durante los primeros 5 minutos de amasado. Debería formarse un pan liso. En caso contrario, es probable que tengáis que volver a controlar los ingredientes. Si tenéis que abrir la tapadera hacedlo durante el amasado o el tiempo de descanso. En cualquier otro momento perjudicaréis el buen resultado del pan. Si la masa parece pegajosa o se pega a los lados de la bandeja, esparcir por encima unas cucharaditas de harina de una en una. Si es demasiado seca añadir unas cucharaditas de agua caliente de una en una. Podéis quitar delicadamente los ingredientes que se han quedado pegados a los lados de la máquina usando una espátula de madera o plástico. (El metal perjudica el revestimiento antiadherente).

No dejar la puerta abierta más tiempo del necesario - abridla, añadir lo que tengáis que añadir y cerrarla enseguida.

Esperar hasta que la harina/agua se haya absorbido completamente en la masa antes de añadir más de estos ingredientes.

Cerrar la tapadera antes del final del último amasado si no el pan no fermentará correctamente.

INGREDIENTES PARA AGREGAR

33. Los ingredientes que se quiera agregar - fruta, nueces, uva pasa etc.- se pueden unir durante los programas 2, 3, 4, 8, 9 y 10. Entre los 5 y los 10 minutos durante el segundo amasado la máquina producirá una señal sonora cuatro veces. Abrir la tapadera, introducir los ingredientes que se quiera agregar encima de la masa y cerrar la tapadera. No tocar o mover la masa.

Si no queréis añadir nada ignorad la señal.

FINAL COCCIÓN

34. Al final de la cocción, la máquina emite algunas señales para avisar de que el pan está listo y el indicador de progresión va a la posición EN CALIENTE.

PERIODO DE MANTENIMIENTO EN CALIENTE

35. La máquina mantendrá el pan caliente durante una hora. Durante esta hora el indicador de progresión se mantiene en posición EN CALIENTE y la máquina para pan emite una señal sonora cada 5 minutos para invitaros a retirar el contenido.

Para obtener un mejor resultado, es aconsejable sacar el pan cuando esté listo.

SACAR EL PAN

36. Mientras se enfría, la humedad del pan se evapora secándolo y endureciéndolo. Si se deja en la bandeja la humedad queda atrapada, no puede evaporarse y por lo tanto es absorbida por el pan mientras enfría, haciéndolo blando y lleno de humedad. La función de mantenimiento en caliente previene esta consecuencia hasta un cierto punto, pero, fundamentalmente contra antes saquemos el pan será mejor.
37. Necesitaréis una parrilla (para el pan), una superficie de apoyo resistente al calor (para la bandeja) y guantes para horno o paños de cocina plegados (para proteger las manos).
38. Apretar el botón INICIO/DETENCIÓN () y mantenerlo apretado hasta que suene.
39. Desconectar el enchufe de la máquina de la toma (primero apagar utilizando el interruptor si lo hubiera).
40. Aire caliente y vapor saldrán cuando abráis la tapadera, por esto no poner las manos, brazos, cara etc. en el espacio de delantero superior de la máquina.
41. Poner los guantes para horno (en ambas manos), abrir la tapadera (usar el mango) y dejarla posicionada sobre sus apoyos (tirantes).
42. Con los guantes de horno sujetar la máquina con una mano y con la otra tirar hacia arriba con decisión el mango de la bandeja para desenganchar esta última de los muelles.
43. Girar la bandeja y sacudirla para sacar el pan.
44. Dejar que se enfríe sobre una bandeja agujereada.
45. Si el pan no se despegue de la bandeja utilizar una espátula de madera o

plástico en el interior del recipiente- evitar objetos de metal o puntiagudos para no rascar la superficie antiadherente.

46. Cuando el pan se haya enfriado ligeramente usar una espátula de madera o plástico para extraer el brazo amasador de la parte inferior del pan. Evitar objetos de metal o puntiagudos para no rascar la superficie antiadherente.
47. Para conseguir resultados mejores, dejar descansar el pan durante 20-30 minutos para hacerlo endurecer y secar antes de cortarlo. Cortarlo cuando todavía esté caliente y húmedo puede hacer que se sature de humedad.
48. Antes de cortar, comprobar **que la pala no se haya quedado atrapada** en el pan.

USO CONTINUADO

Si queréis preparar otro pan, dejar enfriar el aparato. Si probáis a utilizarlo mientras todavía está caliente, aparecerá un mensaje de error en la pantalla electrónica (E01) serán emitidas algunas señales acústicas y la máquina para pan no se pondrá en función.

Si esto sucede apretar el botón INICIO/DETENCIÓN () hasta la emisión de una señal acústica sonora y el apagado del piloto luminoso, entonces sacar la bandeja y dejar enfriar completamente el aparato.

EL TEMPORIZADOR

El empleo más común del temporizador es el de preparar el pan durante la noche de modo que esté listo la mañana siguiente. Con el temporizador es posible programar hasta 13 horas la preparación.

Se puede hacer con los programas BASE, FRANCÉS, INTEGRAL, DULCE, MASA y MASA PARA DULCES.

No usar para pan o masa que contenga leche fresca, yogur, queso, huevos, fruta, cebollas o cualquier ingrediente que pudiera deteriorarse si se deja durante algunas horas en un ambiente caliente-húmedo.

Seguir las instrucciones de 1 a 30 para poner en marcha la máquina para pan. No será posible añadir fruta o nueces durante el segundo amasado por lo tanto añadirlos durante la fase 17.

Decidir cuando queréis que vuestro pan esté listo, por ejemplo a las 6 de la mañana.

Controlar qué hora es en el momento en que inicia el programa, por ejemplo las 9.

Calcular el espacio de tiempo entre estos dos horarios, en este caso 9 horas. Manipulando el botón flecha "▲" e "▼", el temporizador avanzará o volverá atrás de 10 minutos cada vez que se apriete.

En los programas de 1 a 8 y en el 12 tenéis una hora de mantenimiento de calor sobre el tiempo indicado arriba en la pantalla electrónica.

No podéis reducir la duración de tiempo prevista por el programa.

El tiempo máximo que aparece en la pantalla electrónica es de 13 horas.

Proceder con la fase 31.

Si usáis el temporizador para los programas de amasado (9 o 10) tenéis que sacar el producto terminado en cuanto el programa se haya completado, si no se deteriorará.

Durante la hora de mantenimiento al calor el indicador de progreso se encuentra en posición EN CALIENTE y el aparato produce una señal acústica sonora cada 5 minutos para indicar que hay que retirar el contenido. Tratar de sacar el pan en cuanto podáis.

LA OPCIÓN RÁPIDA

Podéis usar esta opción sólo con los programas 1, 2 y 3. Esto os permite ganar una hora sobre el tiempo previsto por el programa, reduciendo el intervalo de tiempo en que la masa se deja fermentar durante los procesos.

Nota bien: con este procedimiento vuestro pan podría ser más denso y basto de lo normal y los ingredientes adicionales podrían ser distribuidos de modo no uniforme.

Como proceder: en la fase 30 usar el botón TOSTADO () para desplazar el indicador de grado de dorado "- abajo en la pantalla electrónica en posición RÁPIDA.

LOS PROGRAMAS

BASE (1) ()

Usar este programa para pan blanco liso para recetas a base de pasta blanca. Este es el programa más breve.

FRANCÉS (2) ()

El programa "francés" necesita tiempos de amasado y fermentación ligeramente más largos para dar al pan de tipo francés un cuerpo menos denso y una costra crujiente. Generalmente las recetas utilizables por este programa no emplean la mantequilla (o margarina) o leche. El pan de tipo francés no se man-

tiene muy bien - hay que consumirlo el mismo día en que lo preparéis.

INTEGRAL (3) (🍞)

A causa de la harina más pesada, este programa calienta precedentemente los ingredientes durante media hora antes del amasado y deja fermentar el compuesto durante un tiempo ligeramente más largo. Los panes integrales tienden a ser más pequeños y más densos.

DULCE (4) (🍪)

Usar este programa para panes dulces con ingredientes adicionales - fruta, nueces, gotas de chocolate, cortezas, etc. Los tiempos conclusivos han sido alargados ligeramente para tener en cuenta el añadido de otros ingredientes. El aparato producirá una señal acústica sonora para avisaros cuando sea el momento de añadirlos.

ULTRA RÁPIDO (5 - 6) (⚡)

Estos programas funcionarán solamente con recetas particulares y prepararán vuestro pan en menos de una hora. Los panes serán más pequeños y más densos de lo usual, pero su sabor será el mismo. Usar el programa 5 para panes de 750 gr. y el 6 para panes de 900 gr.

RÁPIDO (7) (🍞)

Este programa es para dulces ya que emplea levadura para dulces o bicarbonato de sodio como fermentadores en vez de la levadura de cerveza. Este compuesto es muy pegajoso, por lo tanto untar la bandeja y el brazo amasador antes de usar este programa y controlar el compuesto a través de la ventanilla de la tapadera.

Si la masa sube sobre los lados de la cubeta, sacadla con suavidad mediante una espátula de madera o plástico durante el período de descanso de 5 minutos. Si el brazo amasador entra en función mientras estáis realizando esta operación, sacad la espátula y cerrad enseguida la tapadera.

OSCURO EUROPEO (8) (🍞)

Éste es el programa más largo. Usadlo para preparar pan de tipo "europeo" más oscuro y pesado - pan negro, pan de centeno, pan de comino, etc. De igual modo que el programa "integral", también éste calienta con precedencia los ingredientes durante media hora. Los tiempos tienden a ser más largos para adaptarse a los tipos más pesados de ingredientes usados.

MASA (9) (🍞) **Y MASA PARA DULCES (10)** (🍪)

Con estos programas podéis usar el aparato para mezclar/amasar y ahorraros trabajo. No hay cocción con estos programas.

Cuando saquéis la masa del aparato, trabajadla de nuevo y al final dejarla

descansar durante 10 minutos aproximadamente antes de cortar/dar forma. El programa AMASO amasa durante 5 minutos, deja descansar 5 minutos, amasa otros 20 minutos y por fin deja fermentar el compuesto durante una hora. El programa MASA PARA DULCES amasa 30 minutos, luego deja fermentar durante una hora y media.

MERMELADA (11) ()

El programa MERMELADA mezcla los ingredientes durante 15 minutos, luego los cuece durante 50 minutos.

Dejar mucho espacio para permitir a la mermelada expandirse mientras hierve. Si hirviendo acaba en la parte interior del aparato, será muy difícil limpiarlo.

Si eso ocurre, apretar el botón INICIO/DETENCIÓN hasta que suene, desconectar el aparato de la toma de corriente, dejarlo enfriar y limpiarlo antes de que la mermelada se pegue.

Atención: manipular con cautela la mermelada caliente, ya que retiene calor durante mucho tiempo y se pega como la cola.

COCCIÓN (12) ()

El Programa COCCIÓN transforma el aparato en horno. No mezclará, no hará fermentar y no hará nada más que cocer durante una hora y mantener caliente durante otra hora. Usar este programa para cocer masas ya listas del supermercado, masas listas con mezclas de harinas específicas para pan en sobre o comidas de carne, pasta, verdura, etc. anteriormente preparadas. No usar más de 500 gr. de mezclas de harinas para pan y no introducir la masa en el aparato hasta que éste último no esté listo para cocer. Controlar la masa ya que algunos productos no necesitan una hora entera de cocción - tendréis que interrumpir la cocción y sacar antes el contenido. La mayor parte de los productos adquieren volumen mientras cuecen - tener en consideración este aspecto dejando suficiente espacio cuando llenéis la bandeja.

INGREDIENTES

HARINA

El tipo de harina que se usa es muy importante. No podéis usar harina común. El elemento más importante contenido de la harina es la proteína llamado gluten, que es el agente natural que da a la masa la capacidad de modelarse y de retener el bióxido de carbono producido por la levadura. El término "HARINA BLANCA 0" significa que ésta última tiene un alto contenido de gluten. Comprad harina en cuya confección haya escrito "TIPO" 0 o "PARA PAN" (tipo manitoba).

OTRAS HARINAS PARA PAN

Éstas incluyen harina integral tipo 0 o "rústica", harina integral y harinas para pan de trigo.

Suministran una excelente aportación de fibra dietética pero contienen niveles más bajos de gluten con respecto a los de la harina blanca 0. Eso significa que los panes integrales tienden a ser más pequeños y más densos que aquellos blancos.

En términos generales, si en la receta reemplazáis harina blanca "0" con mitad de harina integral, podéis preparar un producto con un sabor de pan integral y una consistencia de pan blanco.

LEVADURA

La levadura es un organismo viviente que se multiplica en la masa. En presencia de humedad, comida y calor, la levadura crecerá y desprenderá bióxido de carbono en gas.

Éste último produce burbujas que quedan atrapadas en la masa y que la hacen crecer.

Entre los diferentes tipos de levadura disponibles recomendamos el empleo de la levadura de cerveza seca. Ésta normalmente se vende en sobres y no tienen que ser precedentemente disuelta en agua.

También podríais encontrar levadura "de acción rápida" o "levadura para máquinas de pan". Éstas son levaduras más fuertes que tienen la capacidad de hacer fermentar la masa con una velocidad superior del 50% con respecto a las otras. Usadlas sólo con los programas ULTRA RÁPIDOS (5 y 6). Evitar la levadura fresca. La levadura en sobres es muy sensible a la humedad, por lo tanto no conservar los sobres parcialmente usados durante más de un día.

INGREDIENTE LÍQUIDO

El ingrediente líquido normalmente está constituido de agua o leche o de una mezcla de los dos. El agua hace la costra más crujiente. La leche hace ésta última más blanda y la consistencia más suave.

Hay opiniones contrastantes sobre cual debería ser la temperatura del agua. Podéis decidir vosotros mismos mano a mano que adquirís práctica con el aparato.

Nosotros sugerimos lo siguiente:

- El agua debería ser a temperatura ambiente, ni demasiado caliente ni demasiado fría. Normalmente el agua fría se usa para los panes de cocción lenta y aquella caliente para los panes de cocción rápida. Los programas ULTRA RÁPIDO (5 y 6) emplean agua tibia (30°C-35°C) para hacer más veloz el pro-

ceso (1 dosis de agua hirviendo por 2 dosis de agua fría del grifo). Sólo las levaduras rápidas pueden actuar con esta temperatura.

No usar leche con el temporizador; podría cuajar antes que inicie el proceso de preparación del pan.

MANTEQUILLA/GRASA

Intensifica el sabor y hace el pan más suave dando al producto acabado una mejor calidad. Ayuda a retener la humedad manteniendo el pan fresco más tiempo. La margarina o el aceite de oliva se pueden usar en lugar de la mantequilla, pero son menos eficaces.

BAJO CONTENIDO DE GRASA

No usar productos con un bajo contenido en grasa. Tales productos contienen pocas grasas, mientras que la receta prevé una cantidad mayor.

Conteniendo sólo el 40% de grasas, podrían no producir el resultado esperado.

AZÚCAR

El azúcar activa y nutre a la levadura haciendo que se hinche. Añade sabor y consistencia y favorece el tostado de la costra. Muchas levaduras en sobre no necesitan azúcar para activarse. Miel, jarabe y melaza se pueden usar en lugar del azúcar, pero adaptando el ingrediente líquido para compensar.

No hay que usar edulcorantes artificiales ya que no nutren a la levadura, por el contrario algunos la matan.

SAL

La sal ayuda a controlar el crecimiento de la levadura. Sin sal el pan podría hincharse demasiado y después deshincharse. Además da más sabor.

HUEVOS

Los huevos harán que vuestro pan sea más rico y nutritivo, añadirán color y ayudarán a la forma y a la consistencia. Los huevos están entre los ingredientes líquidos del pan, así pues dosificar los otros ingredientes líquidos si añadís huevos. En caso contrario la masa podría ser demasiado líquida para hincharse de modo correcto.

HIERBAS Y ESPECIAS

Pueden ser añadidas al principio junto a los ingredientes principales. Las hierbas y las especias como la canela, el jengibre, el orégano, el perejil y la albahaca, añadirán gusto e impresionarán mucho más al ojo. Usarlas en pequeñas cantidades (1-2 cucharitas) para evitar que cubran el sabor del pan. Las hierbas frescas como el ajo y la cebolleta, contienen bastante líquido que puede desequilibrar las medidas de la receta, por lo tanto equilibrar el contenido líquido.

INGREDIENTES AÑADIDOS

La fruta seca y las nueces deberían ser machacadas en pequeños trozos, el queso rallado, el chocolate desmenuzado en pequeños trozos y no en grumos. No añadir más de aquellos previstos en las recetas, de otro modo el pan podría no crecer correctamente. Tener cuidado con la fruta fresca y las nueces ya que contienen líquidos, zumo y aceite, por lo tanto dosificar el ingrediente líquido principal para compensar.

Es preferible unir los ingredientes adicionales durante la fase 33, cuando el aparato emite una señal acústica durante el segundo amasado.

CONSERVAR EL PAN

El pan que se encuentra en comercio contiene todos los tipos de aditivos (cloro, caliza, colorante de alquitrán mineral, sorbitol, soja, etc.) Vuestro pan no contendrá ninguno de ellos, por lo tanto no se mantendrá como el que se vende en comercio y tendrá un aspecto diferente. Además, no tendrá el sabor del pan en comercio, tendrá el sabor que el pan siempre debería tener. Es preferible comerlo fresco, pero podéis conservarlo por dos días a temperatura ambiente, en una bolsa de polietileno de cuyo interior habréis sacado todo el aire. Para congelar el pan hecho en casa, dejarlo enfriar, meterlo en una bolsa de polietileno y sacar todo el aire, después sellarlo y congelarlo.

INTERRUPCIÓN DE CORRIENTE

Si la interrupción de corriente dura menos de 6 minutos, el programa continuará en cuanto la corriente se restablezca. El tiempo del programa se alargará durante un intervalo igual a la duración de la interrupción. Si esta última dura más de 6 minutos, el programa se parará. En el caso que esto ocurra, desconectar el aparato, dejarlo enfriar, vaciar la bandeja, sacar los ingredientes, limpiar y poner en marcha de nuevo.

Tener cuidado con no arañar las superficies antiadherentes de la bandeja y de la pala amasadora.

CÓDIGOS DE ERROR

Si el aparato está demasiado caliente, en la pantalla electrónica aparecerá el código E01; si está demasiado frío aparecerá E00. Si eso ocurre, apretar el botón INICIO/DETENCIÓN () hasta que se emita una señal acústica, sacar la bandeja y dejar que la máquina para pan vuelva a la temperatura ambiente antes de probar de nuevo. Todos los otros códigos de error (por ejemplo EEE

o HHH) significan probablemente que hay un defecto en el aparato.

LIMPIEZA

Desconectar el aparato y dejar que se enfríe completamente antes de pasar a la limpieza. Mientras limpiéis la regla más importante para tener en cuenta es mantener en buen estado el revestimiento antiadherente de la bandeja y el cuchillo amasador.

No usar nunca utensilios de metal para sacar cualquier cosa de la bandeja ya que pueden perjudicar el revestimiento antiadherente.

1. Abrir la tapadera. Si lo queréis sacar completamente, al mismo tiempo abridlo y levantadlo con delicadeza. Conforme se acercará a los 90°, se deslizará fuera de sus apoyos. Para volver a colocarlo, introducir los tirantes planos de la tapadera en los canales del cuerpo del aparato.
2. Si el brazo amasador ha quedado encajado en el conducto, llenar la bandeja de agua caliente y dejarla en inmersión. De este modo deberían ablandarse los posibles restos de masa y hacer más fácil la exclusión del brazo amasador.
3. Si la parte interior del brazo amasador está atascada por la harina, sumergirlo en agua caliente y después rascar la harina con un palito de madera.
4. Lavar el medidor, la cuchara dosificadora, la bandeja y el brazo amasador con agua caliente y jabón. Aclarar y secar con cuidado.
5. Limpiar todas las otras superficies, internas y externas, con un paño mojado. Usar un poco de detergente líquido si es necesario, pero asegurarnos de aclararlo bien, si no podría poner en peligro el buen resultado de vuestro próximo pan.
6. Asegurarnos de que esté bien seco el aparato antes de volver a usarlo o de guardarlo. No lo sumerjáis en agua o en cualquier otro líquido. No usar detergentes o disolventes abrasivos. No introducir ninguna parte en el lavavajillas.

RECETAS

Hay muchos factores externos que pueden influenciar el sabor y la consistencia de vuestro pan (por ejemplo el tipo de levadura, el tipo de harina, el tipo de azúcar, la temperatura de la cocina e incluso la presión del aire y la altitud sobre el nivel del mar).

Las recetas de este manual han sido creadas para producir resultados comestibles, sin tener en cuenta los factores externos.

Usadlas para tomar confianza con el aparato.

Sucesivamente podréis empezar a divertirlos realmente con este último. Usad las recetas como líneas guía pero variad los ingredientes y probad los resultados.

Tomad nota, apuntaros los cambios que hagáis y crearéis una serie de recetas que se acercarán más a vuestros gustos. Apuntaros también las que no hayan tenido mucho éxito, así sabréis lo que no tenéis que hacer la próxima vez.

Si ya tenéis otras recetas para hacer el pan o si las sacáis de alguna revista comparadlas con las que aquí se enumeran para decidir qué programa usar primero y luego probad hasta conseguir el resultado que más se adapta a vuestros gustos.

Tened cuidado con las cantidades cuando uséis otras recetas. No llenéis el recipiente más de un cuarto de su capacidad y no superéis absolutamente un tercio de su capacidad.

Si la llenáis excesivamente, en el mejor de los casos el pan, fermentando, podría empujar la tapadera y abrirla. En el peor de los casos rebosaría por los lados, quemará la resistencia y atascará la toma de movimiento.

COMO USAR LAS RECETAS DE ESTE MANUAL

Usad el medidor y la cuchara dosificadora incluida con el aparato. Las cucharas contienen 15 ml., las cucharitas 5 ml. La leche en polvo debería ser desnatada y la levadura en polvo. Usad harina tipo 0 o especial para máquinas para el pan.

COMO USAR OTRAS RECETAS

Si usáis recetas sacadas de libros de cocina específicos para máquinas de pan os aconsejamos usar recetas para panes más grandes, de 750 gr. o 900 gr. Comprobad que la receta no prevea más de 4 y 1/3 de tazas de harina. Si necesitara más tendréis que volver a calcular las dosis en proporción para adaptarlas a las dimensiones del recipiente.

Programas para recetas

1. Base
2. Francés
3. Integral
4. Dulce
5. Ultra Rápido (750g)
6. Ultra Rápido (900 g.)
7. Rápido

8. Europeo (Oscuro)
9. Masa
10. Masa para dulces
11. Mermeladas
12. Cocción
13. Receta para pan sin gluten



1. BASE – (3h 18)

PAN CON OLIVAS, TOMATITOS CHERRY Y ALCAPARRAS

Agua 240 ml.
Sal 1 cucharadita rasa
Azúcar 1 cucharadita
Aceite 3 cucharadas
Harina “0” 440 gr.
Leche en polvo 1 cucharada
Levadura de cerveza seca 1 sobrecito
Orégano 1 cucharada
Añadir ingredientes a la señal:
Olivas verdes sin hueso 50 gr.
Alcaparras 25 gr.
Tomates secos 100 gr.
PROGRAMA 1
TOSTADO 3
PESO: 750 gr.



1. BASE – (3h 18)

PAN SIN GLUTEN

Agua tibia 430 ml.
Azúcar 1 1/2 cucharadita
Levadura seca de
cerveza consentida 1 sobrecito
Aceite extra virgen de oliva 2 cucharadas
Mezcla de harinas sin gluten 500 gr

Sal 1 cucharadita

Leche entera tibia 430 ml.
Azúcar 1 1/2 cucharadita
Levadura seca de cerveza
consentida 1 sobrecito
Margarina o mantequilla 40 gr.
Mezcla de harinas sin gluten
500 gr.
Sal 1 cucharadita

Utilizad el programa 1 BASIC de 900 gr. - 3H.18' (en versión RAPID - 2H en caso de clima muy caliente y húmedo o bien el programa 6 FAST - 58').

Podréis utilizar esta receta base para pan blanco también para las otras preparaciones (dulces o saladas) de este recetario, reemplazando las harinas y aumentando la cantidad del líquido indicado. De manera aproximada las proporciones son de igual peso de la mezcla sin gluten y de los líquidos. En algunos casos más pruebas probablemente serán necesarias. Otras cosas útiles de tener en cuenta son:

- El precalentamiento de los ingredientes (entibiar los líquidos, si hay huevos en la masa sumergidlos en agua tibia durante 15 minutos, sacad de la nevera la mantequilla o margarina 15 minutos antes de utilizarlos, etc.)
- Seguir la fase inicial del amasado. Controlad que la consistencia de la pasta sea adecuada cuando no queden restos de harina a los lados de la cesta y se formen algunos surcos profundos en superficie mientras la pala esté funcionando, que tendrá que girar libremente y sin esfuerzo. La masa siempre estará muy húmeda y tierna y tendrá que ser muy blanda con respecto a una masa de harina tradicional.
- Arreglar la consistencia de la masa durante los primeros 5-10 minutos de trabajo. Añadir una cucharada a la vez - de harina si la mezcla fuera demasiado tierna - de líquido si fuera demasiado seca hasta alcanzar la adecuada consistencia.
- Adquirir una nueva cesta y una nueva pala para utilizar con este exclusivo objetivo si el aparato también sirve para la producción de pan con gluten. En todo caso lavad siempre muy bien y esmeradamente todo lo que se pone en contacto con harina tradicional (cuchillos para rebanar, espátulas, tapadera y paredes del aparato, etc.) para evitar contaminaciones.

PAN DE LECHE CON PESTO

Leche 460 ml.

Mantequilla reblandecida 100 gr.

Harina "0" 600 gr.

Sal 2 Cucharaditas

Levadura seca de cerveza 1 Sobrecito

Añadir ingredientes a la señal:

Pesto a la genovesa 2 Cucharadas

Albahaca 1 ramillete

Mejorana 1 ramillete

Ajo 2 dientes

Parmesano a cubitos 50 gr.

PROGRAMA 1

TOSTADO 3

PESO: 1 Kg

PAN BRIOCHE

Leche 1 cucharada y 1/2

Huevos 4

Mantequilla 160 gr.

Harina "0" 325 gr.

Azúcar 5 cucharadas

Sal 1 cucharadita

Levadura seca de cerveza 1 Sobrecito

PROGRAMA 1

TOSTADO 1

PESO: 900 gr.



2. FRANCÉS – (3h 32)

PAN BLANCO

Agua 300 ml.

Sal 1 cucharadita

Aceite 2 cucharaditas

Azúcar 1 cucharada

Harina "0" 535 gr.

Levadura seca de cerveza 1 Sobrecito

PROGRAMA 2

TOSTADO 2

PESO: 750 gr.



3. INTEGRAL – (3h 46)

PAN INTEGRAL

Agua 280 ml.

Sal 1 cucharadita

Mantequilla 25 gr.

Harina blanca "0" 220 gr.

Harina integral 220 gr.

Azúcar moreno 3 cucharaditas

Leche en polvo 1 cucharada

Levadura seca de cerveza 3 cucharaditas

PROGRAMA 3

TOSTADO 2
PESO: 750 gr.



4. DULCE – (3h 22)

BRIOCHE CON UVAS PASAS

Leche 1 cucharada
Huevos 3
Sal 1 pellizco
Mantequilla 125 gr.
Harina “0” 250 gr
Azúcar 3 cucharadas
Levadura de cerveza 1 sobrecito
Uva pasa 5 cucharadas (no poner en remojo)
PROGRAMA 4
TOSTADO 3
PESO: 750 gr.



5. ULTRA RÁPIDO – (58 min.)

PAN BLANCO (750 gr.)

Agua tibia 240 ml.
Azúcar 2 cucharaditas
Levadura seca de cerveza 3 cucharaditas
Aceite Extra virgen de oliva 2 cucharadas
Harina “0” 435 gr.
Sal 1 cucharadita

Introducir los ingredientes y esperar 10 minutos antes de poner en marcha la máquina. Así la levadura tendrá tiempo de preactivarse.

PROGRAMA 5
PESO: 750 gr.

PAN CON QUESO Y PISTACHOS

Agua 160 ml.
Aceite de semillas 2 cucharadas
Miel 1 cucharada
Harina “0” 340 gr.
Harina integral 85 gr.
Parmesano rallado 75 gr.

Pecorino fresco rallado 75 gr.
Leche en polvo 20 gr.
Pistachos Tostados 2 cucharada
Pimentón 1 cucharadita
Sal 1 1/2 cucharadita
Levadura seca de cerveza 1 sobrecito
PROGRAMA 5
PESO: 750 gr.



6. ULTRA RÁPIDO – (58 min.)

PAN BLANCO (1 Kg.)

Agua tibia 320 ml.
Azúcar 2 cucharadas
Levadura seca de cerveza 1 sobrecito
Aceite Extra virgen de oliva 3 cucharadas
Harina “00” 580 gr.
Sal 1 1/2 cucharaditas

Introducir los ingredientes y esperar 10 minutos antes de poner en marcha la máquina. Así la levadura tendrá tiempo de preactivarse.

PROGRAMA 6

PESO: 1 Kg.



7. RÁPIDO – (1h 43)

TORTA DE CHOCOLATE Y NARANJA

Leche 200 ml.
Huevos 2
Mantequilla 150 gr.
Azúcar moreno 200 gr.
Harina “0” 200 gr.
Levadura instantánea 1 sobrecito
Sal 1 pellizco
gotas de chocolate 100 gr.
granilla de almendras 100 gr.
naranja confitada 75 gr.
PROGRAMA 7
PESO: 750 gr.

PAN DE NUECES

Leche 450 ml.

huevo1

Azúcar 100 gr.

Sal 1 pellizco

Harina "0" 500 gr.

Nueces molidas 150 gr.

Levadura instantánea 1 sobrecito

PROGRAMA 7

PESO: 750 gr.



8. EUROPEO (OSCURO) (3h 55)

PAN DE CENTENO AL YOGURT

Leche 150 ml.

Yogurt natural entero 175 gr.

Miel 2 cucharaditas

Sal 2 cucharaditas

Harina integral 250 gr.

Harina "00" 150 gr.

Harina de centeno 100 gr.

Levadura instantánea 2 sobrecitos

PROGRAMA 8

PESO: 750 gr.

PAN DE CENTENO A LA FRUTA

Zumo de manzana 150 ml.

Yogurt de cereales 175 gr.

Jarabe de arce 2 cucharadas

Mantequilla 3 cucharadas

Canela 2 cucharaditas

Vainilla un sobrecito

Sal 2 cucharaditas

Harina integral 250 gr.

Harina "00" 150 gr.

Harina de centeno 100 gr.

Germen de trigo 2 cucharadas

Levadura instantánea 2 sobrecitos

Añadir ingredientes a la señal:

Manzana seca en trocitos 50 gr.
Uva pasa sultana 50 gr.
Nueces 50 gr.
PROGRAMA 8
PESO: 750 gr.



9. MASA – (1h 30)

MASA PARA PIZZA

Agua 200 ml.
Aceite oliva 3 cucharadas
Harina blanca “0” 350 gr.
Sal 1 cucharadita
Levadura cerveza 1 sobrecito
PROGRAMA 9

Sacar del aparato y volver a amasar. Extender y dar la forma que se quiera y dejar descansar durante 20 minutos. Hornear a 220° durante 25 minutos.



10. MASA PARA DULCES – (2 h)

MASA PARA MUFFINS

Leche 125 ml.
Nata 125 ml.
Mantequilla 60 gr.
Sal 1 pellizco
Azúcar 175 gr.
Corteza de naranja rallada
Harina blanca “00” 300 gr.
Levadura de cerveza 1 sobrecito
PROGRAMA 10

Al acabar añadir mezclando a mano y según los propios gustos:

- 125 gr. de arándanos o bien;
- 100 gr. de uva pasa sultana en remojo y ligeramente pasada por harina o bien;
- 100 gr. de gotas de chocolate o bien;
- 75 gr. de cortezas de confitados a elegir.

Distribuir en 12 moldes para muffin y cocer a 200° durante 25 minutos.



11. MERMELADAS - (1h 25)

Fruta cortada en pequeños trozos o triturada 500 gr.

Azúcar 500 gr.

Zumo de limón 1

Pectina en polvo 40 gr.

Juntar fruta, pectina y zumo de limón en la cesta y poner en marcha el programa 11. Cuando habrá incorporado la pectina añadir el azúcar echándolo poco a poco. Cerrar la tapa y acabar el ciclo. Poner en botes esterilizados con cierre hermético inmediatamente. Poner las tapas, girarlos y dejarlos en esta posición durante 10 minutos. Girarlos otra vez y una vez que se haya enfriado poner las etiquetas.

REMEDIOS

QUÉ HACER SI:

El pan se deshinch

La masa tenía probablemente demasiada agua. Reducir los líquidos previstos en la receta de 1/8 del medidor. Si habéis usado fruta de bote, podríais no haberla colado del todo.

Dejar el pan en el contenedor mientras se enfría, puede hacer que la humedad producida durante el proceso de cocción sea retenida en el pan.

Es probable que la harina fuera demasiado pesada. Probad un tipo de harina más fina.

La parte central del pan está demasiado húmeda.

Es probable que la masa tuviera mucha agua. Leer arriba.

Es probable que la harina tuviera mucha agua. Este problema puede presentarse cuando se usa harina de centeno, salvado o integral. Reducir la cantidad de harinas pesadas y sustituir con harina blanca.

El pan ha crecido demasiado.

Podríais haber usado demasiada levadura. Tratad de reducir ligeramente la dosis. La excesiva cantidad de azúcar puede hacer que la levadura se accione demasiado rápidamente y hacer crecer excesivamente el pan.

Tratad de reducir la cantidad de azúcar. Si añadís ingredientes dulces o azucarados, como fruta seca, miel o melaza, disminuís las cantidades de azúcar para compensar.

Podéis probar a reducir los ingredientes líquidos de la receta de 1/2 medidor; de este modo frenaréis la acción de la levadura.

Usad harina más gruesa: con la harina más fina hace falta menos levadura respecto a la necesaria para la harina del mismo tipo trabajada de manera más gruesa.

CONEXIÓN A LA TOMA DE CORRIENTE

Verificad que la tensión de vuestro aparato corresponda a la de vuestra instalación eléctrica.

ATENCIÓN: ESTE APARATO TIENE QUE SER CONECTADO A TIERRA.

Programa	1 Base	2 Francés	3 Integral	4 Dulce	5 Ultra rápido 750 gr.
Precalentamiento	-	-	30 min.	-	-
1^ Masa	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	13 min.
Descanso	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	10 min.
2^ Masa	20 min.	20 min.	15 min.	20 min.	-
1^ Fermen. de la masa	39 min.	39 min.	49 min.	39 min.	-
1^ Mezclado rápido	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	-
2^ Fermen. de la masa	25 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	-
2^ Mezclado rápido	15 seg.	10 seg.	10 seg.	5 seg.	-
Última fermen. de la masa	45 seg.	49 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	44 min. 55 seg.	51 min. -
Cocción 500 gr 750 gr 900 gr	48 min. 53 min. 60 min.	50 min. 52 min. 55 min.	48 min. 50 min. 53 min.	50 min. 55 min. 60 min.	35 min.
Duración 500 gr 750 gr 900 gr	3:13 3:18 3:25	3:30 3:32 3:35	3:43 3:45 3:48	3:17 3:22 3:27	0:58
Señal acústica después de (a partir del inicio)	17 min.	-	42 min.	17 min.	-
Programa 9 MASA	1^ masa 5 min.			Descanso 5 min.	
Programa 10 MASA PARA DULCES				Masa 30 min.	
Programa 11 MERMELADA				Masa 15 min.	
Programa 12 Cocción				Masa 15 min.	

Programa	6 Ultra rápido 900 g	7 Galletas, dulces	8 Pan integral o pan de centeno (750 g)	1 Base rápida	2 Francés rápido	3 Integral veloce
Precalentamiento	-	-	30 min.	-	-	5 min.
1^ Masa	10 min.	3 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Descanso	8 min.	3 min.	10 min.	5 min.	5 min.	5 min.
2^ Masa	-	5 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
1^ Fermen. de la masa	-	-	39 min.	15 min.	15 min.	24 min.
1^ Mezclado rápido	-	-	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
2^ Fermen. de la masa	- -	- -	10 seg. 25 min.	10 seg. 8 min.	10 seg. 15 min.	10 seg. 10 min.
2^ Mezclado rápido	-	-	25 min.	8 min.	15 min.	10 min.
Última ferment. de la masa	-	-	10 seg.	50 seg. 10 seg.	50 seg. 10 seg.	50 seg. 10 seg.
Cocción 500 gr 750 gr 900 gr	-	-	44 min. 50 seg.	29 min. 50 seg. 48 min.	38 min. 50 seg. 50 min.	34 min. 50 seg. 48 min.
Duración 500 gr 750 gr 900 gr	40 min.	90 min.	60 min.	53 min. 60 min. 2:12	52 min. 55 min. 2:30	50 min. 53 min. 2:28
Señal acústica después de (a partir del inicio)	-	-	52 min.	17 min.	-	17 m
Programa 9 MASA	2^ masa 20 min.		Señal acústica después de 18 min. (desde el inicio)	Fermentación de masa 60 min.		Total 1:30
Programa 10 MASA PARA DULCES			Señal acústica después de 10 min. (desde el inicio)	Fermentación de masa 60 min.		Total 1:30
Programa 11 MERMELADA				Cocción 50 min.		Total 1:05
Programa 12 COCCIÓN				Cocción 60 min.		Total 1:00

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA SEMPRE AS INSTRUÇÕES DO MANUAL ANTES DO USO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Controlar se a tensão eléctrica indicada no produto corresponde à tensão da sua instalação.
2. Apoie o aparelho numa superfície dura, plana, resistente ao calor e próxima a uma tomada de corrente. Mantenha-o afastado do alcance das crianças.
3. Mantenha-o sempre longe das margens da superfície de trabalho.
4. Não tocar superfícies quentes - usar luvas para forno ou pegas para louças dobrados.
5. Deixar pelo menos 5 cm de espaço livre ao redor da máquina para permitir a ventilação e não cobrir, por nenhum motivo, as saídas do vapor.
6. Não colocar as mãos ou os dedos na cuba durante o funcionamento do aparelho.
7. O cabo de ligação deve unir a tomada à base do aparelho sem que seja submetido a uma tensão excessiva.
8. Posicionar o cabo de ligação de forma que não permaneça suspenso sobre a zona de trabalho, não possa ser tocado acidentalmente e de forma que ninguém possa nele tropeçar.
9. Não apoiar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor como fornos a gás ou eléctricos, que podem danificar o cabo eléctrico.
10. Não usar o aparelho perto de ou sob cortinas, aparadores ou qualquer outro objecto que possa queimar ou pegar fogo.
11. Para evitar choques eléctricos, não mergulhar o cabo ou a ficha em água.
12. Não usar o aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
13. Não usar a máquina como depósito.
14. Não usar acessórios ou instrumentos de uso diversos daqueles fornecidos com o aparelho.
15. Esta máquina não deve ser usada para fins diversos daqueles específicos e é habilitada para um uso exclusivamente doméstico.
16. Remover sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver em função, durante a instalação de peças acessórias, a limpeza ou quando houver uma interrupção de funcionamento qualquer.
17. Limpar a parte externa do aparelho unicamente com um pano humedeci-

do. Lavar manualmente a cuba, a pá de empaste, o medidor e a colher de dosagem usando uma solução detergente não agressiva; enxaguar e secar completamente. Não limpar com materiais abrasivos.

18. A superfície de cozedura deve ser colocada na posição correcta antes de ligar o aparelho.
19. Desligar a ficha da tomada antes de remover a cuba.
20. Prestar extrema atenção ao remover uma peça quente do aparelho.
21. Se o cabo da ficha estiver danificado, para a sua substituição entrar em contacto com o fabricante, com o seu representante ou com uma pessoa de qualificação análoga, para evitar qualquer risco.
22. Para manter o recipiente nas melhores condições, de vez em quando lavar bem e untar com óleo.
23. **ATENÇÃO! DESLIGAR SEMPRE A FICHA DA TOMADA QUANDO O APARELHO NÃO ESTIVER EM FUNÇÃO.**
24. **NÃO MERGULHAR O APARELHO EM ÁGUA OU EM OUTROS LÍQUIDOS, PARA A SUA LIMPEZA, USAR UM PANO HÚMIDO.**
25. Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança.
26. É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
27. O uso de extensões eléctricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
28. Esse aparelho está de acordo com a directriz 2006/95/CE e EMC2004/108/CEE.
29. Não deixe a embalagem ao alcance das crianças pois pode constituir uma potencial fonte de risco.
30. Querendo eliminar o aparelho, deve-se cortar antes o cabo de alimentação. Recomenda-se também que sejam eliminadas as partes do aparelho que podem constituir um perigo, sobretudo para as crianças que poderiam eventualmente utilizar o aparelho para brincar.

CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

Descrição do aparelho

A Pega da tampa

B Tampa

C Saídas de vapor

D Janela

E Lista de programas

F Visor

G Comandos

H Cuba

I Pega da cuba

L Pá

M Colher de dosagem

N Medidor

O Corpo do aparelho

Lista de Programas

1. Básico



2. Francês



3. Integral



4. Doce



5. Ultra Rápido 750gr



6. Ultra Rápido 900gr



7. Rápido



8. Europeu (Escuro)



9. Massa



10. Massa para doces



11. Compotas



12. Cozedura



Comandos

Temporizador

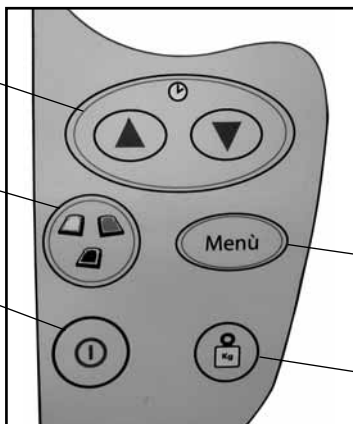
Douradura

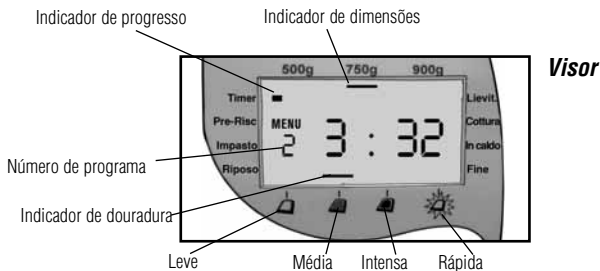
Ligar/Desligar

Menù

Menu

Peso do pão de forma





ALGUMAS INFORMAÇÕES SOBRE AS MÁQUINAS DE FAZER PÃO

A sua máquina é um produto para poupar trabalho. A sua vantagem principal é que todas as operações de empaste, fermentação e cozedura são feitas num espaço reduzido.

Com a máquina de fazer pão Ariete, poderá preparar pães deliciosos de modo fácil e prático. Basta seguir as instruções e aprender alguns princípios básicos. O aparelho não pode pensar no seu lugar.

Não pode avisar que se esqueceu de usar um ingrediente, que foi usado um tipo errado de ingrediente, ou que a mistura não está correcta. A selecção cuidadosa dos ingredientes é a fase mais importante do processo de preparação do pão.

É suficiente considerar esta simples regra: os melhores ingredientes = os melhores resultados, ingredientes de má qualidade = resultados de má qualidade.

Atenção: a pá (L) está num pequeno saco colocado na extremidade do cabo de alimentação.

ANTES DO USO

Remover o aparelho da embalagem e conservá-la até certificar-se do funcionamento satisfatório da máquina de fazer pão. Retirar também a eventual etique-

ta de plástico com as características do aparelho colocada na sua parte externa. Antes de usar a sua máquina de fazer pão pela primeira vez, ou se a for usar depois de um período de inutilização, remover a poeira, se houver.

FUNCIONAMENTO

Escolher uma receita

Medir os ingredientes

Introduzi-los na cuba - no ordem correcta (Importante!)

Inserir a cuba no aparelho

Fechar a tampa

Inserir a ficha na tomada de corrente eléctrica.

Seleccionar um programa

Seleccionar as dimensões desejadas do pão, 500gr, 750gr, 900gr

Escolher a douradura desejada - leve, média ou intensa

Seleccionar o temporizador (se necessário)

Iniciar o programa ()

A sua máquina de fazer pão emitirá um sinal sonoro:

- para informar quando é necessário acrescentar outros ingredientes,
- quando o pão estiver pronto,
- todos os 5 minutos durante a hora sucessiva, para solicitar que retire o conteúdo.

FAZER O PÃO

PREPARAÇÃO

1. Colocar o aparelho sobre uma superfície sólida, plana, resistente ao calor e próxima de uma tomada de corrente. Mantê-lo fora do alcance das crianças.
2. Não ligar ainda a ficha.
3. Abrir a tampa.
4. Manter a máquina abaixada com uma mão e com a outra puxar com firmeza a pega da cuba. Esta é mantida na sua posição graças a duas molas.
5. Controlar se a parte interna da cuba está limpa.
6. Colocar o braço de empaste no pino posto no fundo da cuba.
7. Ele pode ser inserido apenas de uma forma - o pino mencionado e a parte inferior do braço de empaste têm a forma de D.
8. Reunir os ingredientes. Medi-los e deixá-los nas proximidades, prontos para que sejam acrescentados na cuba.

9. Para o programa RÁPIDO (N.7), untar a parte interna da cuba e a pá de empaste.

ACRESCENTAR OS INGREDIENTES

10. Eles devem ser acrescentados na ordem correcta.
11. Manter os ingredientes adicionais (frutas, nozes, uvas passas, etc.) ao lado e acrescentá-los quando o aparelho emitir um sinal sonoro (durante o segundo empaste).
12. Introduzir em primeiro lugar o ingrediente líquido. Trata-se geralmente de água, mas pode incluir leite e/ou ovos. A água deve ser morna (37 graus), mas não fervente. A água demasiado quente ou demasiado fria impede a fermentação.
13. Não usar leite com o temporizador; pode coalhar antes que comece o processo de preparação do pão.
14. Acrescentar o açúcar e o sal previstos na receita.
15. Acrescentar eventuais ingredientes “líquidos” (mel, xarope, melado, etc.)
16. Acrescentar eventuais ingredientes “secos” (farinha, leite em pó, ervas e temperos).
17. Se for usar o temporizador, não será possível acrescentar frutas ou nozes durante o segundo empaste, portanto, acrescentá-los neste momento.
18. Acrescentar, como último ingrediente, o fermento seco (ou fermento em pó/bicarbonato de sódio). Colocá-lo sobre os outros ingredientes - não o colocar na água, caso contrário iniciará a agir muito cedo.
19. Se for usar o temporizador, é indispensável deixar separados o fermento (fermento em pó /bicarbonato de sódio) e a água/o líquido. Se isso não for feito, o fermento entrará em acção, inchará e desinchará antes que comece o processo de preparação do pão. O resultado será um produto duro, denso, áspero e comestível como um tijolo. Aconselhamos fazer um buraco no centro da cúpula de farinha e colocar dentro o fermento.

CARREGAR A MÁQUINA

20. Limpar eventuais derramamentos na parte externa da cuba e introduzi-la lentamente na máquina. Os derramamento, no interior da máquina queimam na superfície. Os derramamentos na resistência reduzirão drasticamente a sua duração.
21. Pressionar a cuba para baixo, sob as molas (Fig.6).
22. Se não descer, provavelmente é porque a tomada de movimento está

- presa. Levantá-la, girar um quarto no sentido dos ponteiros do relógio a tomada de movimento e tentar novamente.
23. Procurar não derramar nada na máquina de fazer pão - se isso ocorrer, retirar a cuba e limpar.
 24. Abaixar a pega até que entre em contacto com os encostos das pegas da cuba. Desta forma, deverá permanecer levantada cerca de 2.5 cm sobre a borda da cuba.
 25. Fechar a tampa.

PROGRAMAR OS COMANDOS

26. Inserir a ficha da máquina na tomada (ligá-la usando o botão ligar/desligar). O visor mostrará o “TEMPORIZADOR” e o “MENU”.
27. Carregando na tecla “menu”, a hora sob o temporizador continuará a mudar. Ignorá-la até alcançar os parâmetros desejados.

Seleção do menu

28. Pressionar e liberar a tecla Menu até que o número do programa desejado apareça sob o “MENU” no visor. Cada vez que for pressionado (Fig. 2), o número cresce do 1 até alcançar o 12 e, depois, recomeça do 1.

Peso

29. Nos programas 1, 2, 3 e 4, pressionar e liberar o botão () para deixar no indicador de dimensões “-”, no alto do visor, a medida desejada. Cada vez que for pressionada a tecla (Fig.3), o indicador de dimensões será deslocado de um espaço para a direita, até alcançar 900gr para, depois, recomeçar com 500gr.

DOURADURA

30. Nos programas 1, 2 e 3, pressionar e liberar o botão DOURADURA () para que o indicador de douradura, em baixo no visor, apresente o tipo de douradura desejado (ou RÁPIDA se quiser usar a “COZEDURA RÁPIDA”). Cada vez que pressionar (Fig.4), o indicador de douradura será deslocado de um espaço para a direita, até alcançar RÁPIDA, para, então, retornar a LEVE.

LIGAR A MÁQUINA

31. Quando estiver satisfeito com as programações, carregar no botão

LIGAR/DESLIGAR (Fig. 5) e observar a máquina enquanto entra em acção. O botão LIGAR/DESLIGAR () ilumina-se, os dois pontos do temporizador (:) piscam, o temporizador inicia a contagem regressiva mostrando o tempo restante e o indicador de progresso move-se ao redor do visor para mostrar qual tipo de processo está em operação (EMPASTE, REPOUSO, FERMENTAÇÃO, COZEDURA, etc.).

CONSISTÊNCIA DA MASSA

32. Controlar o produto durante os primeiros 5 minutos de empaste. Deverá formar-se um pão macio. Caso contrário, provavelmente é necessário rever os ingredientes. Se for preciso, abrir a tampa durante o empaste ou o tempo de repouso. Em todos os outros momentos, a abertura da tampa prejudicará o resultado. Se a massa parecer pegajosa ou grudar nas laterais da cuba, polvilhar sobre ela uma colherinha de farinha a cada vez. Se estiver demasiado seca, deitar uma colherinha de água quente a cada vez. É possível remover delicadamente os ingredientes grudados nas laterais da máquina usando uma espátula de madeira ou de plástico. (O metal danifica o revestimento antiaderente).

Não deixar a porta aberta por mais tempo que o necessário - abri-la, acrescentar o que é necessário e fechá-la imediatamente.

Esperar até que a farinha/água seja completamente absorvida pela massa antes de acrescentá-la novamente.

Fechar a tampa antes do fim do último empasto, caso contrário o pão não fermentará correctamente.

INGREDIENTES ADICIONAIS

33. Os ingredientes adicionais - frutas, nozes, uvas passas, etc. - podem ser colocados durante os programas 2, 3, 4, 8, 9 e 10. Entre 5 e 10 minutos, durante o segundo empaste, a máquina emitirá um sinal sonoro quatro vezes. Abrir a tampa, introduzir os ingredientes adicionais sobre a massa e fechar a tampa. Não tocar ou mover a massa.

Se não quiser acrescentar nada, ignorar os sinais sonoros.

TÉRMINO DA COZEDURA

34. Ao terminar a cozedura, a máquina emitirá alguns sinais sonoros para avisar que o pão está pronto e o indicador de progresso deslocar-se-á até a posição EM AQUECIMENTO.

PERÍODO DE CONSERVAÇÃO EM AQUECIMENTO

35. A máquina mantém o pão quente por uma hora. Durante esta hora, o indicador de progresso permanece na posição EM AQUECIMENTO e a máquina para fazer pão emite um sinal sonoro a cada 5 minutos para solicitar a retirada do seu conteúdo.

Para obter um resultado melhor, é oportuno retirar o pão assim que estiver pronto.

REMOVER O PÃO

36. Enquanto o pão esfria, a sua humidade evapora, secando e endurecendo-o. Se for deixado na cuba, a humidade permanece presa; ela não pode evaporar e, portanto, é absorvida pelo pão enquanto esfria, deixando-o mole e impregnado de humidade. A função de conservação em aquecimento evita este resultado até um certo ponto, mas, fundamentalmente, quanto antes for retirado o pão, melhor.
37. Será necessária uma grelha (para o pão), uma superfície de apoio resistente ao calor (para a cuba) e luvas para forno ou pegas para louça dobradas (para proteger as mãos).
38. Carregar no botão LIGAR/DESLIGAR (⊕) e mantê-lo pressionado até que emita um sinal sonoro.
39. Desligar a ficha da máquina da tomada (desligar a máquina antes, utilizando o interruptor, se presente).
40. Sairá ar quente e vapor quando a tampa for aberta, portanto, não colocar as mãos, os braços, o rosto, etc. na área sobre a máquina.
41. Usar luvas para forno (para ambas as mãos), abrir a tampa (usar a pega) e apoiá-la sobre os seus apoios (dobradiças).
42. Com as luvas para forno, manter a máquina abaixada com uma mão e, com a outra, puxar para cima com firmeza a pega da cuba para liberá-la das molas.
43. Virar a cuba e sacudi-la para que o pão saia.
44. Deixá-lo esfriar sobre uma bandeja com furos.
45. Se o pão não se soltar da cuba, passar uma espátula de madeira ou de plástico no interior do recipiente - evitar objectos de metal ou pontiagudos para não arranhar a superfície antiaderente.
46. Quando o pão esfriar levemente, usar uma espátula de madeira ou de plástico para extrair o braço de empaste da parte inferior do pão.
Evitar objectos de metal ou pontiagudos para não arranhar a superfície

antiaderente.

47. Para obter melhores resultados, deixar o pão repousar por 20-30 minutos para que endureça e se seque antes de cortá-lo. Cortá-lo enquanto ainda estiver quente e húmido pode deixá-lo impregnado de humidade.
48. Antes de cortar, certificar-se de que a pá não está presa dentro do pão.

USO CONTÍNUO

Se quiser preparar mais pão, deixar o aparelho esfriar antes. Se tentar utilizá-lo enquanto ainda estiver quente, aparecerá uma mensagem de erro no visor (E01), serão emitidos alguns sinais sonoros e a máquina de fazer pão não entrará em função.

Se isso ocorrer, carregar no botão LIGAR/DESLIGAR () até que seja emitido um sinal sonoro e que a luz de indicação apague, remover a cuba e deixar o dispositivo esfriar completamente.

O TEMPORIZADOR

O uso mais comum do temporizador é para preparar o pão durante a noite para que esteja pronto na manhã seguinte. Com o temporizador, é possível programar a preparação até 13 horas antes.

Isso pode ser feito usando os programas BÁSICO, FRANCÊS, INTEGRAL, DOCE, MASSA e MASSA PARA DOCES.

Não usá-lo para preparar pão ou massa que contenha leite fresco, iogurte, queijo, ovos, frutas, cebola ou qualquer outro ingrediente que pode deteriorar-se se mantido durante algumas horas num ambiente quente-húmido.

Seguir as instruções de 1 a 30 para ligar a máquina para fazer pão.

Não será possível acrescentar frutas ou nozes durante o segundo empaste, portanto, acrescentá-los durante a fase 17.

Decidir quando quer que o pão esteja pronto, por exemplo, às 6 da manhã.

Controlar que horas são no momento em que for iniciar o programa, por exemplo, 9 horas.

Calcular o intervalo de tempo entre estes dois horários, neste caso 9 horas.

Manipulando a tecla de seta “  ” e “  ”, o temporizador avançará ou tornará atrás 10 minutos sempre que for pressionada.

Nos programas de 1 a 8 e no 12 existe uma hora de conservação em aquecimento sobre o tempo indicado no alto do visor.

Não é possível reduzir a duração de tempo prevista pelo programa.

O tempo máximo que aparece no visor é de 13 horas.

Continuar com a fase 31.

Se for usar o temporizador para os programas de empaste (9 ou 10), é necessário remover o produto final assim que o programa terminar, caso contrário se deteriorará.

Durante a hora de conservação em aquecimento, o indicador de progresso permanece na posição EM AQUECIMENTO e o aparelho emite um sinal sonoro a cada 5 minutos para pedir que retire o seu conteúdo. Procurar retirar o pão assim que for possível.

A OPÇÃO RÁPIDA

Pode-se usar esta opção apenas com os programas 1, 2 e 3. Isso permite poupar uma hora com relação ao tempo previsto pelo programa, reduzindo o intervalo de tempo em que a massa permanece a fermentar durante os processos. Nota: com este procedimento, o pão pode ficar mais denso e áspero que o normal e os ingredientes adicionais podem ser distribuídos de forma não uniforme.

Como proceder: na fase 30, usar o botão DOURADURA () para deslocar o indicador de douradura “-“, em baixo no visor, para a posição RÁPIDA.

OS PROGRAMAS

BÁSICO (1) ()

Usar este programa para pão branco macio e para receitas a base de massa branco. Este é o programa mais breve.

FRANCÊS (2) ()

O programa “francês” necessita de um pouco mais de tempo para o empaste e para a fermentação, para que o pão de tipo francês tenha uma densidade menor e uma cõdea estaladiça. As receitas que podem ser usadas para este programa geralmente não necessitam de manteiga (ou margarina) ou leite. O pão de tipo francês não se conserva muito bem - consumá-lo no dia em que for feito.

INTEGRAL (3) ()

Devido à farinha mais pesada, este programa aquece previamente os ingredientes por meia hora antes do empaste e deixa o composto fermentar durante um período levemente maior. Os pães integrais tendem a ser menores e mais densos.

DOCE (4) (🍪)

Usar este programa para pães doces com ingredientes adicionais - frutas, nozes, gotas de chocolate, cascas de frutas, etc. O tempo de conclusão é aumentado levemente para permitir o acréscimo de outros ingredientes. O aparelho emitirá um sinal sonoro para avisar quando é o momento justo.

ULTRA RÁPIDO (5 - 6) (☀️)

Estes programas funcionarão apenas com receitas especiais e prepararão o pão em menos de uma hora. Os pães serão menores e mais densos que o normal, mas o sabor será o mesmo. Usar o programa 5 para pães de 750g e o 6 para pães de 900g.

RÁPIDO (7) (🍞)

Este programa é para doces, pois utiliza fermento para doces ou bicarbonato de sódio como agentes de fermentação ao invés de levedura de cerveja. Este composto é muito pegajoso, untar, portanto, a cuba e o braço de empaste antes de usar este programa e controlar a massa através da janela da tampa.

Se a massa subir pelos lados da cuba, retirá-la com cuidado com uma espátula de madeira ou de plástico durante o período de repouso de 5 minutos. Se o braço de empasto entrar em função enquanto estiver a efectuar esta operação, retirar a espátula e fechar a tampa imediatamente.

ESCURO EUROPEU (8) (🍞)

Este é o programa mais longo. Usá-lo para preparar pão de tipo “europeu”, mais escuro e pesado - pão preto, pão de centeio, pão de cominho, etc. Como o programa “integral”, este também aquece previamente os ingredientes durante meia hora. O tempo tende a ser maior para adaptar-se aos tipos mais pesados de ingredientes usados.

MASSA (9) (🍞) E MASSA PARA DOCES (10) (🍪)

Com estes programas é possível usar o aparelho para misturar/empastar e poupar trabalho. Estes programas não fazem a cozedura.

Quando retirar a massa do aparelho, empastar novamente e, depois, deixar que repouse por cerca de 10 minutos antes de cortar/dar forma. O programa MASSA empasta durante 5 minutos, deixa repousar por 5 minutos, empasta durante outros 20 minutos e, enfim, deixa fermentar a massa uma hora. O programa MASSA PARA DOCES empasta durante 30 minutos e, depois, deixa fermentar uma hora e meia.

COMPOTAS (11) (🍷)

O programa COMPOTAS mistura os ingredientes por 15 minutos e, depois, os

coze durante 50 minutos.

Deixar muito espaço livre para permitir a expansão da compota enquanto ferve. Se ao ferver a compota derramar na parte interna do aparelho, será muito difícil limpá-lo.

Se isso ocorrer, carregar no botão LIGAR/DESLIGAR até que emita o sinal sonoro, desligar o aparelho da tomada de corrente, deixá-lo esfriar e limpá-lo antes que a compota grude.

Atenção: manusear com cuidado compota quente porque mantém o calor por muito tempo e gruda como cola.

COZEDURA (12) (🕒+)

O Programa COZEDURA transforma o aparelho num forno. Não misturará nem fermentará e não fará nada além de cozer por uma hora e manter em aquecimento durante outra hora. Usar este programa para cozer massa s já prontas industriais, massas preparadas com a mistura de farinhas específicas para pão em confecção ou pratos de carne, massa, verdura, etc... previamente preparados. Não usar mais de 500g de mistura de farinhas para pão e não inserir a massa no dispositivo até que ele esteja pronto para cozer. Controlar a massa, pois alguns produtos não exigem uma hora inteira de cozedura - é necessário interromper a cozedura e retirar o conteúdo antes. A maioria dos produtos crescem ao cozer - levar isso em consideração e deixar espaço suficiente ao encher a cuba.

INGREDIENTES

FARINHA

O tipo de farinha que se usa é muito importante. Não se pode usar farinha comum. O elemento mais importante contido na farinha é a proteína chamada glúten, que é o agente natural que confere à massa a capacidade de modelar-se e de reter o bióxido de carbono produzido pelo fermento. O termo “FARINHA DE TRIGO 0” significa que ela tem um alto conteúdo de glúten. Comprar a farinha em cuja embalagem estiver escrito “TIPO 0” ou “PARA PÃO” (tipo manitoba).

OUTRAS FARINHAS PARA PÃO

Incluem farinha integral tipo 0 ou “rústica”, farinha integral e farinha candial para pão.

Fornecem uma provisão excelente de fibra dietética mas contêm níveis mais baixos de glúten do que a farinha de trigo 0. Isso significa que os pães inte-

grais tendem a ser menores e mais densos que aqueles feitos com farinha de trigo “0”.

Em termos gerais, se substituir na receita a farinha de trigo “0” por metade de farinha integral, será possível preparar um produto com um sabor de pão integral e uma consistência de pão branco.

FERMENTO

O fermento é um organismo vivo que se multiplica na massa. Em presença de humidade, alimento e calor, o fermento crescerá, liberando bióxido de carbono sob forma de gás.

Este produz bolhas que são retidas pela massa e que a fazem crescer.

Entre os vários tipos de fermento existentes, recomendamos o uso de levedura de cerveja seca. Ela é geralmente vendida em envelopes e não deve ser previamente dissolvida em água.

Poderá também encontrar fermento “de acção rápida” ou “fermento para máquinas de fazer pão”. Estes fermentos são mais fortes e são capazes de fazer a massa fermentar com uma velocidade 50% superior que os outros. Usá-los somente com os programas ULTRA RÁPIDO (5 e 6). Evitar o uso de fermento fresco. O fermento em envelopes é muito sensível à humidade, portanto, não conservá-los abertos por mais de um dia.

INGREDIENTE LÍQUIDO

O ingrediente líquido normalmente é constituído de água, leite ou de uma mistura de ambos. A água faz com que a còdea seja estaladiça. O leite deixa-a mais mole e faz com que a consistência seja mais macia.

Existem opiniões contrastantes sobre a temperatura ideal da água. Poderá decidir por conta própria ao familiarizar-se com o aparelho.

Sugerimos o seguinte:

- A água deve estar a temperatura ambiente, nem muito quente, nem muito fria. Normalmente, a água fria é usada para pães com cozedura lenta e a água quente, para aqueles com cozedura rápida.

Os programas ULTRA RÁPIDO (5 e 6) exigem água morna (30°C-35°C) para agilizar o processo (1 dose de água a ferver para 2 doses de água fria da torneira). Apenas os fermentos rápidos podem agir com esta temperatura. Não usar leite com o temporizador; pode coalhar antes que comece o processo de preparação do pão.

MANTEIGA/GORDURA

Intensifica o sabor e deixa o pão mais macio, dando ao produto final uma qualidade melhor. Ajuda a reter a humidade, mantendo o pão fresco por mais

tempo. Pode-se usar margarina ou azeite ao invés de manteiga, mas são menos eficazes.

BAIXO CONTEÚDO DE GORDURA

Não usar produtos com uma percentagem baixa de gordura. Estes produtos contêm poucas gorduras, enquanto a receita prevê uma quantidade maior.

Um produto que contenha apenas 40% de gordura pode não produzir os resultados desejados.

AÇÚCAR

O açúcar activa e nutre o fermento, permitindo que ele cresça. Acrescenta sabor e consistência e favorece a douradura da cõdea. Muitos fermentos em envelope não exigem açúcar para que se activem. Mel, xarope e melado podem ser usado no lugar do açúcar, desde que seja adaptado o ingrediente líquido para compensar.

Não devem ser usados adoçantes artificiais, pois não nutrem o fermento e, em alguns casos, o matam.

SAL

O sal ajuda a controlar o crescimento do fermento. Sem sal o pão pode inchar demais e, depois, desinchar. Além disso, deixa o pão mais saboroso.

OVOS

Os ovos deixam o pão mais rico e nutritivo, acrescentam cor e dão forma e consistência. Os ovos fazem parte dos ingredientes líquidos do pão, portanto é preciso dosar os outros ingredientes líquidos se acrescenta ovos. Caso contrário, a massa poderá ficar demasiado líquida para inchar de forma correcta.

ERVAS E TEMPEROS

Podem ser acrescentadas no início, juntas aos outros ingredientes principais. As ervas e os temperos, como a canela, o gengibre, o orégão, a salsa e o manjerico, acrescentam gosto e causam um bom efeito. Usá-los em pequenas quantidades (1-2 colherinhas) para evitar que cubram o sabor do pão. As ervas frescas, como o alho e a cebolinha, contêm líquidos que desequilibram a dosagem da receita, é importante, portanto, balancear o conteúdo líquido.

INGREDIENTES ADICIONAIS

As frutas secas e as nozes devem ser cortadas em pedaços pequenos, o queijo deve ser ralado, o chocolate cortado em pedaços pequenos e não em blocos. Não acrescentar uma quantidade maior que a prevista nas receitas, caso contrário o pão pode não crescer correctamente. Prestar atenção caso for usar frutas frescas e nozes pois contêm líquidos (sumo e óleo), dosar, portanto, o ingrediente líquido principal para compensar.

É preferível unir os ingredientes adicionais durante a fase 33, quando o dispositivo emite um sinal sonoro durante o segundo empaste.

CONSERVAR O PÃO

O pão existente em comércio contém todos os tipos de aditivos (cloro, calcário, corante de alcatrão mineral, sorbitol, soja, etc.). O seu pão não conterá nenhum deles, portanto não se conservará como aquele vendido em comércio e terá um aspecto diverso. Além disso, não terá o sabor do pão em comércio, terá o gosto que o pão deve sempre ter. É melhor comê-lo fresco, mas poderá ser conservado por dois dias a temperatura ambiente, num saco de polietileno sem ar dentro. Para congelar o pão feito em casa, deixar que esfrie, colocá-lo num saco de polietileno, retirar todo o ar, vedar e congelar.

INTERRUPÇÕES DE CORRENTE

Se a interrupção de corrente durar menos de 6 minutos, o programa continuará assim que a corrente for restabelecida. O tempo do programa será prolongado com um intervalo equivalente à duração da interrupção. Se a interrupção durar mais de 6 minutos, o programa pára. Se isso ocorrer, desligar o aparelho, deixá-lo esfriar, esvaziar a cuba, retirar os ingredientes, limpar e ligar novamente.

Prestar atenção para não arranhar as superfícies antiaderentes da cuba e da pá de empaste.

CÓDIGOS DE ERRO

Se o dispositivo estiver demasiado quente, aparecerá o código E01 no visor; se estiver demasiado frio, aparecerá E00. Se isso ocorrer, carregar no botão LIGAR/DESLIGAR () até a emissão de um sinal sonoro, remover a cuba e esperar até que a máquina de fazer pão retorne à temperatura ambiente antes de tentar novamente. Todos os outros códigos de erro (por exemplo EEE ou HHH) provavelmente significam que o aparelho está com defeito.

LIMPEZA

Desligar o dispositivo e deixá-lo esfriar completamente antes de iniciar a limpeza. Ao limpar, a regra mais importante a observar é manter em bom estado o revestimento antiaderente da cuba e a pá de empaste.

Nunca usar utensílios de metal para remover resíduos da cuba porque podem danificar o revestimento antiaderente.

1. Abrir a tampa. Se quiser removê-la completamente, abri-la e, ao mesmo tempo, levantá-la com cuidado. Ao aproximar-se de 90°, sairá para fora de seus apoios. Para reposicioná-la, introduzir as dobradiças chatas da tampa naquelas com ranhuras do corpo do aparelho.
2. Se o braço de empaste ficar preso no conduto, encher a cuba com água quente e deixá-lo submerso. Desta forma, os eventuais resíduos de massa deverão amolecer e será mais fácil remover o braço de empaste.
3. Se a parte interna do braço de empaste estiver obstruída pela farinha, mergulhá-lo em água quente e, depois, remover a farinha com uma vareta de madeira.
4. Lavar o medidor, a colher de dosagem, a cuba e o braço de empaste com água quente e sabão. Enxaguar e secar cuidadosamente.
5. Limpar todas as outras superfícies, internas e externas, com um pano molhado. Usar um pouco de detergente líquido, se necessário, mas certificar-se de enxaguar completamente, para que não comprometa a qualidade do próximo pão.
6. Certificar-se de que tudo esteja bem seco antes de usar o dispositivo novamente ou guardá-lo. Não mergulhá-lo em água ou em qualquer outro líquido. Não usar detergentes ou solventes abrasivos. Não colocar qualquer componente na máquina de lavar.

RECEITAS

Muitos factores externos podem influenciar o sabor e a consistência do pão (por exemplo, o tipo de fermento, o tipo de farinha, o tipo de açúcar, a temperatura da cozinha e até mesmo a pressão atmosférica e a altitude acima do nível do mar).

As receitas deste manual foram criadas para produzir resultados comestíveis, sem considerar os factores externos.

Use estas receitas para adquirir familiaridade com a sua nova máquina, depois verá como será divertido utilizá-la.

Use estas receitas como linha de guia, mas varie os ingredientes e experimente os resultados.

Anote as variações que fizer e crie as suas próprias receitas de acordo com a sua preferência. Anote também as receitas que não tiveram muito sucesso, assim saberá o que não deverá repetir na próxima vez.

Se já tiver outras receitas de pão ou se encontrar alguma de que goste numa revista, compare com estas descritas a seguir para decidir o programa que

deverá usar e depois faça tentativas até obter o melhor resultado.

Cuidado com as quantidades quando usar outras receitas. Não encha a cuba mais de um quarto da sua capacidade e nunca atinja um terço da sua capacidade. Se encher demasiado a cuba, no melhor dos casos o pão, ao fermentar, cresce e pode empurrar a tampa e abri-la. No pior dos casos, a massa pode sair dos lados, queimar a resistência e impedir o movimento do amassador.

COMO USAR AS RECEITAS DESTE MANUAL

Utilize o dosador e a colher dosadora incluídos no aparelho. As colheres grandes contêm 15 ml, as colheres pequenas 5 ml. O leite em pó deve ser desnatado (magro) e o fermento deve ser em pó. Use farinha tipo 0 ou específica para máquinas de fazer pão.

COMO USAR OUTRAS RECEITAS

Se usar receitas retiradas de livros de cozinha específicos para máquinas de fazer pão, aconselhamos que use receitas de pão grande (de 750g ou 900g). Verifique se a receita não pede mais de 4 e 1/3 de chávenas de farinha. Se pedir mais, calcule novamente as doses em proporção para adaptá-las às dimensões da cuba de preparação da massa.

Programas para receitas

1. Básico
2. Francês
3. Integral
4. Doces
5. Ultra Rápido (750g)
6. Ultra Rápido (900 g.)
7. Rápido
8. Preto (europeu)
9. Massa
10. Massa para doces
11. Compotas
12. Cozedura
13. Receita de pão sem glúten



1. BÁSICO - (3h 18)

PÃO COM AZEITONAS, TOMATE SECO E ALCAPARRAS

Água 240 ml.

Sal 1 colherzinha rasa

Açúcar 1 colher
Azeite 3 colheres
Farinha “0” 440 gr.
Leite em pó 1 colher
Fermento seco 1 saqueta
Orégãos 1 colher
Adicione os seguintes ingredientes após o sinal sonoro:
Azeitonas verdes descaroçadas 50 gr
Alcaparras 25 gr.
Tomate seco 100 gr
PROGRAMA 1
TOSTAGEM 3
PESO: 750 gr.



1. BÁSICO - (3h 18)

PÃO SEM GLÚTEN

Água morna 430 ml.
Açúcar 1 1/2 colherzinha
Fermento seco 1 saqueta
Azeite extravirgem 2 colheres
Mistura de farinha sem glúten 500 gr.

Sal 1 colherzinha

Leite gordo morno 430 ml.
Açúcar 1 1/2 colherzinha
Fermento seco 1 saqueta
Margarina ou manteiga 40 gr.
Mistura de farinha sem glúten
500 gr.

Sal 1 colherzinha

Utilize o programa 1 BÁSICO de 900 gr. - 3H.18' (na versão RÁPIDO - 2H em caso de clima muito quente e húmido, ou o programa 6 RÁPIDO - 58'). Poderá utilizar esta receita básica de pão branco também para preparar as outras receitas (doces ou salgadas) deste manual, substituindo a farinha e aumentando a quantidade do líquido indicado. De modo aproximado, as proporções são iguais ao peso da mistura sem glúten e dos líquidos. Em alguns casos, deverá fazer várias tentativas. Outras medidas úteis são:

- Pré-aquecer os ingredientes (aqueça os líquidos até ficarem mornos; se a receita pedir ovos, mergulhe-os em água morna por 15 minutos; retire do frigorífico a manteiga ou margarina 15 minutos antes de utilizá-las, etc...)
- Seguir a fase inicial da preparação da massa. Verifique a consistência da massa. A consistência é correcta quando não há resíduos de farinha nos lados da cuba e quando se formam sulcos profundos na superfície da massa

durante o funcionamento da pá amassadora, que deve girar sem impedimento e sem esforço. A massa ficará mais húmida e mais macia do que a massa feita com a farinha tradicional.

- Verifique e corrija a consistência da massa durante os primeiros 5-10 minutos de trabalho.

Adicione uma colher de farinha de cada vez - se a massa estiver muito mole - e de líquido, se estiver muito dura, até obter a consistência correcta.

- Compre outra cuba e outra pá no caso de utilizar esta receita se o aparelho for utilizado também para fazer pão com glúten. Em todo caso, lave sempre muito bem e com cuidado tudo o que entra em contacto com a farinha tradicional (facas, espátulas, tampa e paredes do aparelho, etc....) para evitar contaminações.

PÃO DE LEITE COM PESTO

Leite 460 ml.

Manteiga amolecida 100 gr.

Farinha "0" 600 gr.

Sal 2 colherzinhas

Fermento seco 1 saqueta

Adicione os seguintes ingredientes após o sinal sonoro:

Pesto genovês 2 colheres

Manjerico 1 raminho

Manjerona 1 raminho

Alho 2 dentes

Parmesão em cubos 50 gr.

PROGRAMA 1

TOSTAGEM 3

PESO: 1 Kg.

PÃO BRIOCHE

Leite 1 colher e 1/2

Ovos 4

Manteiga 160 g

Farinha "0" 325 g

Açúcar 5 colheres

Sal 1 colherzinha

Fermento seco 1 saqueta

PROGRAMA 1

TOSTAGEM 1
PESO: 900 gr.

2. FRANCÊS - (3h 32)



PÃO BRANCO

Água 300 ml.
Sal 1 colherzinha
Azeite 2 colherzinhas
Açúcar 1 colher
Farinha “0” 535 g
Fermento seco 1 saqueta
PROGRAMA 2
TOSTAGEM 2
PESO: 750 gr.

3. INTEGRAL - (3h 46)



PÃO INTEGRAL

Água 280 ml.
Sal 1 colherzinha
Manteiga 25 gr.
Farinha branca “0” 220 gr
Farinha integral 220 gr
Açúcar amarelo 3 colherzinhas
Leite em pó 1 colher
Fermento seco 3 colherzinhas
PROGRAMA 3
TOSTAGEM 2
PESO: 750 gr.

4. DOCE - (3h 22)



BRIOCHE COM PASSAS

Leite 1 colher
Ovos 3
Sal 1 pitada
Manteiga 125 gr
Farinha “0” 250 gr.

Açúcar 3 colheres
Fermento (levedura) 1 saqueta
Passas 5 colheres (não precisa amolecer em água)
PROGRAMA 4
TOSTAGEM 3
PESO: 750 gr.



5. ULTRA RÁPIDO - (58 min.)

PÃO BRANCO (750 gr.)

Água morna 240 ml.
Açúcar 2 colherzinhas
Fermento seco 3 colherzinhas
Azeite Extravirgem 2 colheres
Farinha “0” 435 gr.
Sal 1 colherzinha

Coloque os ingredientes e espere 10 minutos antes de ligar a máquina. Assim, o fermento terá tempo de pré-activar-se.

PROGRAMA 5

PESO: 750 gr.

PÃO COM QUEIJO E PISTACHES

Água 160 ml.
Óleo vegetal 2 colheres
Mel 1 colher
Farinha “0” 340 gr.
Farinha integral 85 gr.
Parmesão ralado 75 gr.
Queijo pecorino (de ovelha) fresco ralado 75 gr.
Leite em pó 20 gr.
Pistaches Tostados 2 colheres
Paprika (colorau) 1 colher
Sal 1 1/2 colherzinha
Fermento seco 1 saqueta
PROGRAMA 5
PESO: 750 gr.



6. ULTRA RÁPIDO - (58 min.)

PAN BLANCO (1 Kg.)

PÃO BRANCO (1 Kg.)

Água morna 320 ml.

Açúcar 2 colheres

Fermento seco 1 saqueta

Azeite Extravirgem 3 colheres

Farinha "00" 580 gr.

Sal 1 1/2 colherzinhas

Coloque os ingredientes e espere 10 minutos antes de ligar a máquina.

Assim, o fermento terá tempo de pré-activar-se.

PROGRAMA 6

PESO: 1 Kg.



7. RÁPIDO - (1h 43)

TORTA DE CHOCOLATE Y NARANJA

Leite 200 ml.

Ovos 2

Manteiga 150 gr

Açúcar amarelo 200 gr

Farinha "0" 200 gr.

Fermento instantâneo 1 saqueta

Sal 1 pitada

Gotas de chocolate 100 g

Amêndoa granulada 100 g

Laranja cristalizada 75 g

PROGRAMA 7

PESO: 750 gr.

PÃO DE NOZES

Leite 450 ml.

1 ovo

Açúcar 100 gr.

Sal 1 pitada

Farinha "0" 500 gr.

Nozes moídas 150 gr.
Fermento instantâneo 1 saqueta
PROGRAMA 7
PESO: 750 gr.



8. PÃO PRETO EUROPEU (3h 55) **PÃO DE CENTEIO COM YOGURTE**

Leite 150 ml.
Yogurte gordo natural 175 gr.
Mel 2 colherzinhas
Sal 2 colherzinhas
Farinha integral 250 gr.
Farinha “00” 150 gr.
Farinha de centeio 100 gr.
Fermento instantâneo 2 saquetas
PROGRAMA 8
PESO: 750 gr.

PÃO DE CENTEIO COM FRUTA

Sumo de maçã 150 ml.
Yogurte de cereais 175 gr.
Xarope de ácer (seiva) 2 colheres
Manteiga 3 colheres
Canela 2 colherzinhas
Baunilha 1 saqueta
Sal 2 colherzinhas
Farinha integral 250 gr.
Farinha “00” 150 gr.
Farinha de centeio 100 gr.
Gérmen de trigo 2 colheres
Fermento instantâneo 2 saquetas
Adicione os seguintes ingredientes após o sinal sonoro:
Maçã desidratada em pedaços 50 gr.
Uva passa sultana (branca) 50 gr.
Nozes 50 gr.
PROGRAMA 8
PESO: 750 gr.



9. MASSA - (1h 30)

MASSA PARA PIZZA

Água 200 ml.

Azeite 3 colheres

Farinha branca "0" 350 g

Sal 1 colherzinha

Fermento (levedura) 1 saqueta

PROGRAMA 9

Retire a massa da máquina, estenda-a ou molde-a à mão no formato desejado. Deixe repousar 20 minutos. Leve ao forno a 220° por 25 minutos.



10. MASSA PARA DOCES - (2 h)

MASA PARA MUFFINS

Leite 125 ml.

Natas 125 ml.

Manteiga 60 gr

Sal 1 pitada

Açúcar 175 gr.

Raspas de laranja

Farinha branca "00" 300 g

Fermento (levedura) 1 saqueta

No fim, adicione a gosto, misturando à mão:

- 125 gr. de mirtilos ou

- 100 gr. de passas brancas amolecidas e ligeiramente passadas por farinha ou

- 100 gr. de gotas de chocolate ou

- 75 gr. de raspas de fruta cristalizada a seu gosto

Distribua a massa em 12 forminhas de muffin e coza a 200° por 25 minutos



11. COMPOTAS - (1h 25)

Fruta cortada em pequenos pedaços ou amassada 500 gr.

Açúcar 500 gr.

Sumo de 1 limão

Pectina em pó 40 gr.

Coloque a fruta, a pectina e o sumo de limão na cuba e ligue o programa 11. Quando a pectina tiver incorporado, adicione o açúcar aos poucos. Feche a tampa e deixe o ciclo terminar. Verta imediatamente o preparado em boiões esterilizados com tampa hermética. Feche bem as tampas, vire os boiões e deixe-os nesta posição por 10 minutos. Vire-os novamente e, uma vez frios, coloque uma etiqueta.

SOLUÇÕES

O QUE FAZER SE:

O pão murchou

A massa provavelmente estava muito húmida. Reduza os líquidos previstos na receita de 1/8 do dosador. Se usou fruta em calda, talvez não tenha coado bem a fruta.

Deixar o pão na cuba enquanto arrefece pode fazer com que a humidade produzida durante o processo de cozedura seja absorvida pelo pão.

Provavelmente a farinha era muito grossa. Experimente usar um tipo de farinha mais fina.

A parte central do pão ficou muito molhada

Provavelmente a massa estava muito húmida. Leia acima.

Provavelmente a farinha estava húmida. Este problema pode verificar-se quando se usa farinha de centeio, integral ou farelo de trigo. Reduza a quantidade de farinhas pesadas (grossas) e substitua com farinha branca.

O pão cresceu demasiado

Talvez tenha colocado muito fermento. Reduza a quantidade de fermento.

A excessiva quantidade de açúcar pode activar o fermento muito rapidamente, fazendo o pão crescer demasiado. Reduza a quantidade de açúcar. Se adicionar ingredientes doces ou açucarados, como fruta seca, mel ou melaço, diminua a quantidade de açúcar para compensar.

Experimente reduzir os ingredientes líquidos da receita de 1/2 medida; assim atrasará a acção do fermento.

Use farinha mais grossa: a farinha fina requer menos fermento do que a farinha grossa do mesmo tipo.

LIGAÇÃO À TOMADA DE CORRENTE

Verifique se a tensão do seu aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica.

ATENÇÃO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.

Programa	1 Básico	2 Francês	3 Integral	4 Doce	5 Ultra rápido 750 gr.
Pré-aquecimento	-	-	30 min.	-	-
1^ Preparação da massa	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	13 min.
Repouso	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	10 min.
2^ Preparação da massa	20 min.	20 min.	15 min.	20 min.	-
1^ Fermentação	39 min.	39 min.	49 min.	39 min.	-
1^ Mistura rápida da massa	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	-
2^ Fermentação	50 seg.	50 seg.	50 seg.	50 seg.	-
2^ Mistura rápida da massa	15 seg.	10 seg.	10 seg.	5 seg.	-
Última fermentação	49 min. 45 seg.	59 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	51 min. 55 seg.	-
Cozedura 500 gr 750 gr 900 gr	48 min. 53 min. 60 min.	50 min. 52 min. 55 min.	48 min. 50 min. 53 min.	50 min. 55 min. 60 min.	35 min.
Duração 500 gr 750 gr 900 gr	3:13 3:18 3:25	3:30 3:32 3:35	3:43 3:45 3:48	3:17 3:22 3:27	0:58
Sinal sonoro (após início do ciclo)	17 min.	-	42 min.	17 min.	-
Programa 9 MASSA	1^ preparação da massa 5 min.			Repouso 5 min.	
Programa 10 MASSA PARA DOCES				Preparação da massa 30 min.	
Programa 11 COMPOTAS				Preparação da massa 15 min.-	
Programa 12 COZEDURA				Preparação da massa 15 min.-	

Programa	6 Ultra rápido 900 g	7 Biscoitos, doces	8 Pão integral o pão de centeio (750 g)	1 Básico rápido	2 Francês rápido	3 Integral veloce
Pré-aquecimento	-	-	30 min. -	-		5 min.
1^ Preparação da massa	10 min.	3 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5min.
Repouso	8 min.	3 min.	10 min.	5 min.	5 min.	5 min.
1^ Preparação da massa	-	5 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
1^ Fermentação	-	-	39 min.	15 min.	15 min.	24 min.
1^ Mistura rápida da massa	-	-	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
2^ Fermentação	-	-	10 seg. 25 min.	10 seg. 8 min.	10 seg. 15 min.	10 seg. 10 min.
2^ Mistura rápida da massa	-	-	25 min.	8 min.	15 min.	10 min.
Última fermentação	-	-	10 seg.	50 seg. 10 seg.	50 seg. 10 seg.	50 seg. 10 seg.
Cozedura 500 gr 750 gr 900 gr	-	-	44 min. 50 seg.	29 min. 50 seg. 48 min.	38 min. 50 seg. 50 min.	34 min. 50 seg. 48 min.
Duração 500 gr 750 gr 900 gr	40 min.	90 min.	60 min.	53 min. 60 min. 2:12	52 min. 55 min. 2:30	50 min. 53 min. 2:28
Sinal sonoro (após início do ciclo)	-	-	52 min.	17 min.	-	17 m
Programa 9 MASSA	2^ preparação massa 20 min.		Sinal sonoro após de 18 min. (do início do ciclo)		Fermentação 60 min.	Total 1:30
Programa 10 MASSA PARA DULCES			Sinal sonoro após de 10 min. (do início do ciclo)		Fermentação 60 min.	Total 1:30
Programa 11 COMPOTAS					Cozedura 50 min.	Total 1:05
Programa 12 COZEDURA					Cozedura 60 min.	Total 1:00

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΙΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαία η λήψη των κατάλληλων προφυλάξεων, μεταξύ των οποίων:

1. Ελέγξτε ότι η τάση που αναγράφεται στο προϊόν αντιστοιχεί στην παροχή σας.
2. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία επιφάνεια σταθερή, επίπεδη, ανθεκτική στη θερμοκρασία και κοντά σε μία πρίζα ρεύματος. Κρατήστε την μακριά από την πρόσβαση των παιδιών.
3. Κρατήστε την πάντα μακριά από το χείλος του πάγκου εργασίας.
4. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες – χρησιμοποιείτε γάντια για φούρνο ή διπλωμένες πετσέτες για πιάτα.
5. Αφήστε τουλάχιστον 5 εκ. γύρω από τη μηχανή του ψωμιού για να επιτρέψετε τον αερισμό και μην καλύπτετε για κανένα λόγο τα στόμια για τον ατμό.
6. Μην εισάγετε χέρια ή δάχτυλα στον κάδο κατά τη λειτουργία της συσκευής.
7. Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να ενώνει την πρίζα στη βάση της συσκευής χωρίς να υφίσταται υπερβολικό τέντωμα.
8. Τοποθετήστε το καλώδιο σύνδεσης κατά τρόπον ώστε να μην παραμένει μετέωρο πάνω από την περιοχή εργασίας, να μη συγκρούεστε ή να μη σκοντάφτετε σε αυτό.
9. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας όπως ηλεκτρικούς φούρνους ή φούρνους γκαζιού, που μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στο ηλεκτρικό καλώδιο.
10. Μη χρησιμοποιείτε κοντά ή κάτω από κουρτίνες, μπουφέδες ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο που μπορεί να καεί ή να αναφλεγεί.
11. Προς αποφυγήν ηλεκτροπληξιών, μη βυθίζετε το καλώδιο ή το ρευματολήπτη στο νερό.
12. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με υγρά ή βρεγμένα χέρια.
13. Μη χρησιμοποιείτε τη μηχανή για το ψωμί σαν χώρο αποθήκευσης.
14. Μη χρησιμοποιείτε αξεσουάρ ή άλλα σκεύη εργασίας διαφορετικά από αυτά που σας παρέχουμε.

15. Αυτή η μηχανή για ψωμί δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς που έχει ειδικά κατασκευαστεί και έχει επινοηθεί για αποκλειστική οικιακή χρήση.
16. Αποσυνδέετε πάντα το ρευματολήπτη από την πρίζα όταν η συσκευή δεν βρίσκεται σε λειτουργία, κατά την εγκατάσταση των αξεσουάρ, ενώ την καθαρίζετε ή κατά την εμφάνιση οποιασδήποτε διακοπής κατά τη λειτουργία.
17. Καθαρίζετε το εξωτερικό μέρος της συσκευής μόνον με ένα υγρό πανί. Πλένετε στο χέρι τον κάδο, το μαχαίρι ζύμωσης, το δοσομετρητή και το δοσομετρικό κουτάλι χρησιμοποιώντας ένα ήπιο απορρυπαντικό διάλυμα. Ξεβγάζετε και στεγνώνετε εντελώς. Μην καθαρίζετε με αποξεστικά υλικά.
18. Ο πάγκος ψησίματος πρέπει να εγκατασταθεί στη σωστή θέση πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
19. Αποσυνδέετε το ρευματολήπτη από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τον κάδο.
20. Λάβετε τη μέγιστη προφύλαξη όταν αφαιρείτε μια συσκευή με θερμά μέρη.
21. Εάν το καλώδιο του ρευματολήπτη έχει υποστεί βλάβη, για την αντικατάσταση, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή, στον αντιπρόσωπό του ή σε ένα αναλόγως εξειδικευμένο πρόσωπο, ώστε να προληφθεί κάθε κίνδυνος.
22. Για την καλύτερη διατήρηση του δοχείου, κάθε τόσο, πλένετέ το καλά και αλείφετέ το με λάδι.
23. ΠΡΟΣΟΧΗ! ΑΠΟΣΥΝΔΕΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.
24. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΝΕΡΟ Η' ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ.
25. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πρόσωπα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Οι χρήστες που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
26. Είναι αναγκαία η επιτήρηση των παιδιών για να βεβαιωθείτε ότι

δεν παίζουν με τη συσκευή.

27. Η χρησιμοποίηση μη εξουσιοδοτημένων από τον κατασκευαστή της συσκευής ηλεκτρικών προεκτάσεων (μπαλαντέζες) μπορεί να προκαλέσει ζημιές και ατυχήματα.
28. Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία 2006/95/ΕΕ και EMC2004/108/ΕΟΚ.
29. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
30. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Περιγραφή της συσκευής

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| A. Χερούλι του καπακιού | H. Κάδος |
| B. Καπάκι | I. Χερούλι του κάδου |
| C. Στόμια | L. Πτερύγιο |
| D. Παραθυράκι | M. Δοσομετρικό κουτάλι |
| E. Κατάλογος προγραμμάτων | N. Δοσομετρητής |
| F. Οθόνη | O. Σώμα της συσκευής |
| G. Εντολές | |

Κατάλογος ☐ρογραμμάτων

1. Βασικό



2. Γαλλικό



3. Ολικής αλέσεως



4. Γλυκό



5. Υπέρ ταχύ 750γρ.



6. Υπέρ ταχύ 900γρ.



7. Ταχύ



8. Ευρωπαϊκό (μαύρο)



9. Ζύμη



10. Ζύμη για γλυκά



11. Μαρμελάδες



12. Ψήσιμο



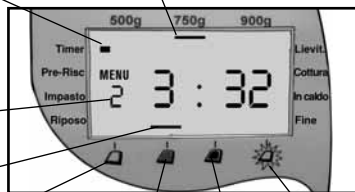
Δείκτης εξέλιξης
διαδικασιών

Δείκτης διαστάσεων

00  νη

Αριθμός
προγράμματος

Δείκτης
ροδίσματος

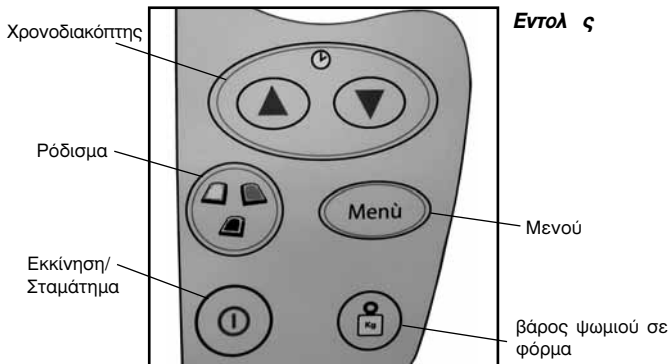


Ελαφρύ

Μεσαίο

Έντονο

Ταχύ



ΣΥΝΤΟΜΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΤΙΣ ΜΗΧΑΝΕΣ ΓΙΑ ΨΩΜΙ

Η μηχανή σας Pane Express είναι ένα προϊόν για να αποφύγετε τους κόπους. Το βασικό της πλεονέκτημα είναι ότι όλες οι λειτουργίες ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος γίνονται στο εσωτερικό ενός μικρού χώρου. Η μηχανή σας για ψωμί Ariete θα ξεφουρνίσει με ευκολία και μεγάλη συχνότητα έξοχα στρογγυλά ψωμάκια, εάν ακολουθήσετε τις οδηγίες και σας είναι ξεκάθαρες μερικές βασικές αρχές. Η συσκευή δεν μπορεί να σκεφτεί για σας.

Δεν μπορεί να σας πεί ότι έχετε ξεχάσει ένα περιεχόμενο ή ότι έχετε χρησιμοποιήσει ένα λανθασμένου τύπου ή ότι δεν το μετρήσατε σωστά. Η προσεκτική επιλογή των περιεχομένων είναι η πιο σημαντική φάση της διαδικασίας παρασκευής του ψωμιού. Αρκεί να έχετε στο μυαλό σας τον εξής απλό κανόνα: τα καλύτερα υλικά = τα καλύτερα αποτελέσματα, κακής ποιότητας υλικά = άσχημα αποτελέσματα.

Προσοχή: Το ☐τερύγιο (L) βρίσκεται σε ☐να σακουλάκι στο τέλος του καλωδίου τροφοδοσίας.

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε τη συσκευή από τη συσκευασία αλλά φυλάξτε την έως ότου

βεβαιωθείτε για την ικανοποιητική λειτουργία της μηχανής για ψωμί. Αφαιρέστε και την τυχόν πλαστική ετικέτα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής που βρίσκεται στο εξωτερικό της μέρος. Πριν χρησιμοποιήσετε τη μηχανή σας για ψωμί για πρώτη φορά, ή τη χρησιμοποιείτε και πάλι μετά από μία περίοδο αχρησίας, αφαιρέστε τη σκόνη που ενδεχομένως υπάρχει.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Επιλέξτε μία συνταγή

Μετρήστε τα υλικά

Βάλτε τα στον κάδο – με τη σωστή σειρά (Σημαντικό!)

Τοποθετήστε τον κάδο στη συσκευή

Κλείστε το καπάκι

Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα

Επιλέξτε τις διαστάσεις του ψωμιού που επιθυμείτε, 500γρ, 750γρ, 900γρ

Διαλέξτε το ρόδισμα που επιθυμείτε – ελαφρύ, μεσαίο ή έντονο

Επιλέξτε το χρονοδιακόπτη (εάν είναι αναγκαίο)

Ξεκινήστε το πρόγραμμα ()

Η μηχανή σας για ψωμί θα εκπέμψει ένα μπιπ:

- για να σας πληροφορήσει για την κατάλληλη στιγμή για να προσθέσετε τα υπόλοιπα υλικά
- τότε είναι έτοιμο το ψωμί
- κάθε 5 λεπτά κατά τη διάρκεια της επόμενης ώρας, για να σας παροτρύνει να παραλάβετε το περιεχόμενο.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία επιφάνεια σταθερή, επίπεδη, ανθεκτική στη θερμοκρασία και κοντά σε μία πρίζα ρεύματος. Κρατήστε την μακριά από την πρόσβαση των παιδιών.
2. Μη βάζετε ακόμα το ρευματολήπτη.
3. Ανοίξτε το καπάκι
4. Κρατήστε κάτω τη μηχανή για το ψωμί με το ένα χέρι και με το άλλο τραβήξτε δυνατά το χερούλι του κάδου. Αυτός συγκρατείται στη θέση του από δύο ελατήρια.
5. Ελέγξτε ότι το εσωτερικό του κάδου είναι καθαρό.

6. Συνδέστε το βραχίονα ζύμωσης στον άξονα στον πυθμένα του κάδου.
7. Ο βραχίονας μπορεί να τοποθετηθεί μόνον κατά έναν τρόπο – ο ανωτέρω άξονας και το κάτω μέρος του βραχίονα ζύμωσης είναι σε σχήμα D.
8. Συγκεντρώστε τα υλικά. Μετρήστε τα, κρατήστε τα δίπλα σας και έχετε τα έτοιμα να τα προσθέσετε στον κάδο.
9. Για το πρόγραμμα TXY (N.7), αλείψτε με λάδι το εσωτερικό του κάδου και το πτερύγιο ζύμωσης.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ

10. Αυτά πρέπει να προστεθούν με τη σωστή σειρά.
11. Έχετε κατά μέρος τα πρόσθετα υλικά (φρούτα, καρύδια, σταφίδα κλπ.) και προσθέστε τα όταν η συσκευή εκπέμπει ένα μπιπ (κατά τη διάρκεια της δεύτερης ζύμωσης).
12. Βάλτε πρώτα απ' όλα το υγρό περιεχόμενο. Συνήθως πρόκειται για νερό αλλά μπορεί να περιέχει γάλα και/ή αυγά. Το νερό πρέπει να είναι χλιαρό (37 βαθμοί), αλλά όχι βραστό. Το πολύ ζεστό ή πολύ κρύο νερό εμποδίζει το φούσκωμα.
13. Μη χρησιμοποιείτε γάλα με το χρονοδιακόπτη. Μπορεί να “κόψει” πριν αρχίσει η διαδικασία παρασκευής του ψωμιού.
14. Προσθέστε τη ζάχαρη και το αλάτι που προβλέπει η συνταγή.
15. Προσθέστε ενδεχόμενα “υγρά” υλικά (μέλι, σιρόπι, μελάσα κλπ).
16. Προσθέστε ενδεχόμενα “ξηρά” υλικά (αλεύρι, γάλα σε σκόνη, χόρτα και μπαχαρικά)
17. Εάν χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη, δεν θα σας είναι δυνατή η προσθήκη φρούτων ή καρυδιών κατά τη διάρκεια της δεύτερης ζύμωσης, επομένως προσθέστε τα τώρα.
18. Προσθέστε για τελευταία την ξηρή μαγιά (ή τη μαγιά σε σκόνη/διττανθρακικό νάτριο). Βάλτε το πάνω από τα άλλα υλικά – μην το βάζετε σε νερό, διαφορετικά θα αρχίσει να ενεργεί πολύ νωρίς.
19. Εάν χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη, είναι απαραίτητο να κρατήσετε σε απόσταση τη μαγιά (μαγιά σε σκόνη/διττανθρακικό νάτριο) και το νερό/υγρό. Αν δεν το κάνετε, η μαγιά θα μπει σε ενέργεια, θα φουσκώσει και θα ξεφουσκώσει πριν αρχίσει η διαδικασία της παρασκευής του ψωμιού. Θα προκύψει ένα

προϊόν σκληρό, πυκνό, τραχύ και φαγώσιμο σαν ένα τούβλο για σπίτια. Συνιστούμε να κάνετε μία τρύπα στο κέντρο του κώνου του αλευριού και να βάλετε μέσα τη μαγιά.

ΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

20. Καθαρίστε τα ενδεχόμενα πιτσιλίσματα στο εξωτερικό μέρος του κάδου, κατόπιν βάλτε τον αργά μέσα στη μηχανή για το ψωμί. Τα πιτσιλίσματα, στο εσωτερικό της μηχανής θα καούν στην επιφάνεια. Τα πιτσιλίσματα στην αντίσταση, θα μειώσουν δραστικά τη διάρκειά της.
21. Πιέστε τον κάδο προς τα κάτω, κάτω από τα ελατήρια (Εικ.6).
22. Αν δεν κατεβαίνει, έχει πιθανόν σφηνωθεί στο μηχανισμό κίνησης. Σηκώστε τον, γυρίστε κατά ένα τέταρτο του γύρου δεξιόστροφα τον μηχανισμό κίνησης και προσπαθήστε και πάλι.
23. Προσέξτε να μην πιτσιλίζετε οτιδήποτε στη μηχανή για ψωμί – αν συμβεί, βγάλτε τον κάδο και καθαρίστε.
24. Κατεβάστε το χερούλι μέχρι να το κάνετε να χτυπήσει κόντρα στις υποδοχές που βρίσκονται στα πλάγια του κάδου. Κατ' αυτόν τον τρόπο θα πρέπει να παραμείνει σηκωμένο σχεδόν 2,5 εκ. πάνω από το χείλος του κάδου.
25. Κλείστε το καπάκι.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΝΤΟΛΩΝ

26. Συνδέστε το ρευματολήπτη της μηχανής για ψωμί στην πρίζα (ανάψτε χρησιμοποιώντας το πλήκτρο εκκίνηση/σταμάτημα). Η οθόνη θα δείξει “TIMER” και “MENU”.
27. Πιέζοντας το πλήκτρο “menu”, η ώρα κάτω από το χρονοδιακόπτη θα συνεχίσει να αλλάζει. Αγνοήστε το μέχρι να φθάσετε στις επιθυμητές παραμέτρους.

Επιλογή μενού

28. Πιέστε και αφήστε το πλήκτρο Μενού έως ότου εμφανισθεί στην οθόνη, κάτω από το “MENU”, ο αριθμός του προγράμματος που επιθυμείτε. Κάθε φορά που πιέζετε (Εικ. 2), ο αριθμός αυξάνει κατά 1 μέχρι να φθάσει 12, οπότε ξαναρχίζει από το 1.

Βάρος

29. Στα προγράμματα 1,2,3 και 4, πιέστε και αφήστε το πλήκτρο (Ⓢ) για να φέρετε το δείκτη διαστάσεων “-“ στο πάνω μέρος της οθόνης στο μέγεθος που επιθυμείτε. Κάθε φορά που πιέζετε το πλήκτρο (Εικ.3), ο δείκτης διαστάσεων κινείται κατά ένα διάστημα προς τα δεξιά μέχρι να φτάσει 900γρ, για να ξαναρχίσει από 500γρ.

ΡΟΔΙΣΜΑ

30. Στα προγράμματα 1,2 και 3, πιέστε και αφήστε το πλήκτρο ΡΟΔΙΣΜΑ (Ⓢ) για να φέρετε το δείκτη ροδίσματος στο κάτω μέρος της οθόνης στον τύπο ροδίσματος που επιθυμείτε (ή πάνω στο ΤΑΧΥ εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε “ΓΡΗΓΟΡΟ ΨΗΣΙΜΟ”). Κάθε φορά που πιέζετε (Εικ.4), ο δείκτης ροδίσματος κινείται κατά ένα διάστημα προς τα δεξιά μέχρι να φτάσει στο ΤΑΧΥ, για να επιστρέψει στο ΕΛΑΦΡΥ.

ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ ΨΩΜΙΟΥ

31. Όταν τελειώσετε με τις επιλογές, πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΣΤΑΜΑΤΗΜΑ (Εικ.5) και παρατηρήστε τη μηχανή που τίθεται σε λειτουργία. Το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΣΤΑΜΑΤΗΜΑ (Ⓢ) φωτίζεται, οι δύο τελείες του χρονοδιακόπτη (:) αναβοσβήνουν, ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση δείχνοντας τον απομένοντα χρόνο, ο δείκτης εξέλιξης διαδικασιών κινείται γύρω από την οθόνη δείχνοντας ποιο είδος επεξεργασίας είναι σε εξέλιξη (ΖΥΜΩΣΗ, ΞΕΚΟΥΡΑΣΜΑ, ΦΟΥΣΚΩΜΑ, ΨΗΣΙΜΟ, κλπ).

ΣΥΝΟΧΗ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ

32. Ελέγξτε το προϊόν κατά τη διάρκεια των πρώτων 5 λεπτών της ζύμωσης. Θα πρέπει να σχηματισθεί ένα ψωμάκι λείο. Σε αντίθετη περίπτωση, είναι πιθανόν να ξαναδείτε τα περιεχόμενα. Αν πρέπει να ανοίξετε το καπάκι, κάντε το κατά τη διάρκεια της ζύμωσης ή κατά το χρόνο της ξεκούρασης. Σε οποιαδήποτε άλλη στιγμή μπορείτε να διακυβεύσετε την επιτυχία του ψωμιού. Αν η ζύμη φαίνεται πολύ κολλώδης ή κολλάει στα τοιχώματα του κάδου, ρίξτε επάνω ένα κουτάλι αλεύρι κάθε φορά. Αν είναι πολύ στεγνή, ρίξτε ένα κουταλάκι χλιαρό νερό κάθε φορά. Μπορείτε

να απομακρύνετε απαλά τα υλικά που έχουν παραμείνει κολλημένα στα πλάγια της μηχανής χρησιμοποιώντας μία σπάτουλα από ξύλο ή πλαστικό. (Τα μέταλλα καταστρέφουν την αντικολλητική επένδυση)

Μην αφήνετε τη θυρίδα ανοιχτή περισσότερο απ' όσο σας είναι απαραίτητο – ανοίξτε την, προσθέστε ό,τι πρέπει και ξανακλείστε την αμάσως.

Περιμένετε έως ότου το αλεύρι/νερό απορροφηθούν εντελώς στη ζύμη πριν προσθέσετε άλλο.

Κλείστε το καπάκι πριν από το τέλος της τελευταίας ζύμωσης, διαφορετικά το ψωμί δεν θα φουσκώσει σωστά.

ΕΠΙ ΠΛΕΟΝ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

33. Τα πρόσθετα υλικά – φρούτα, καρύδια, σταφίδα κλπ. – μπορούν να ενωθούν κατά τη διάρκεια των προγραμμάτων 2,3,4,8,9 και 10. Μεταξύ των 5 και 10 λεπτών κατά τη διάρκεια της δεύτερης ζύμωσης, η μηχανή θα εκπέμψει ένα ηχηρό μπιπ τέσσερις φορές. Ανοίξτε το καπάκι, εισάγετε τα επιπλέον υλικά πάνω στη ζύμη και κλείστε το καπάκι. Μην αγγίζετε ή κινείτε τη ζύμη. Αν δεν θέλετε να προσθέσετε τίποτα, αγνοήστε το μπιπ.

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

34. Στο τέλος του ψησίματος, η μηχανή για ψωμί εκπέμπει μερικά μπιπ για να ειδοποιήσει ότι το ψωμί είναι έτοιμο και ο δείκτης εξέλιξης μετακινείται στη θέση IN CALDO (ΖΕΣΤΑΜΑ).

ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΣΕ ΖΕΣΤΑΜΑ

35. Η μηχανή για ψωμί θα κρατήσει το ψωμί ζεστό για μία ώρα. Κατά τη διάρκεια αυτής της ώρας ο δείκτης εξέλιξης διαδικασιών παραμένει στη θέση IN CALDO (ΖΕΣΤΑΜΑ) και η μηχανή για ψωμί εκπέμπει ένα ηχηρό μπιπ κάθε 5 λεπτά για να σας καλέσει να παραλάβετε το περιεχόμενο. Για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα, είναι αναγκαίο να βγάλετε το ψωμί μόλις είναι έτοιμο.

ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

36. Ενώ κυρώνει, η υγρασία του ψωμιού εξατμίζεται ξεραίνοντάς το και σκληραίνοντάς το. Αν παραμείνει στον κάδο, η υγρασία εγκλωβίζεται. Αυτή, δεν μπορεί να εξατμισθεί και ως εκ τούτου απορροφάται από το ψωμί ενώ κυρώνει, κάνοντάς το μαλακό και κορεσμένο από υγρασία. Η λειτουργία της διατήρησης ζεστού προλαμβάνει αυτή τη συνέπεια αλλά μέχρι ενός σημείου, αλλά, βασικά, όσο γρηγορότερα βγάλετε το ψωμί τόσο το καλύτερο.
37. Θα χρειαστείτε μία σχάρα (για το ψωμί), μία επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (για να ακουμπήσετε τον κάδο) και γάντια φούρνου ή διπλωμένες πετσέτες για κουζίνα (για να προστατεύσετε τα χέρια).
38. Πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΣΤΑΜΑΤΗΜΑ (⊕) και κρατήστε το πιεσμένο μέχρι να το κάνετε να ηχήσει.
39. Αποσυνδέστε το ρευματολήπτη της μηχανής για ψωμί από την πρίζα (σβήστε πρώτα χρησιμοποιώντας τον διακόπτη, αν υπάρχει).
40. Ζεστός αέρας και ατμός θα βγουν όταν ανοίξετε το καπάκι, οπότε μη βάζετε χέρια, μπράτσα, πρόσωπο κλπ στο χώρο πάνω από τη μηχανή για ψωμί.
41. Φορέστε τα γάντια για φούρνο (και στα δύο χέρια), ανοίξτε το καπάκι (χρησιμοποιήστε το χερούλι) και αφήστε το τοποθετημένο στα στηρίγματά του (κλάπες).
42. Με τα γάντια φούρνου κρατήστε κάτω τη μηχανή για το ψωμί με το ένα χέρι και με το άλλο τραβήξτε δυνατά προς τα πάνω το χερούλι του κάδου για να τον αποσπάσετε από τα ελατήρια.
43. Αναποδογυρίστε τον κάδο και κουνήστε τον για να βγάλετε το ψωμί.
44. Αφήστε το να κρυώσει σε ένα δίσκο με οπές,
45. Αν το ψωμί δεν αποσπάται από τον κάδο, περάστε μία σπάτουλα από ξύλο ή πλαστικό στο εσωτερικό του δοχείου – αποφεύγετε αντικείμενα από μέταλλο ή αιχμηρά για να μη γρατσουνίσετε την αντικολλητική επιφάνεια.
46. Όταν το ψωμί κρυώσει λίγο, χρησιμοποιήστε μία σπάτουλα από ξύλο ή πλαστικό για να εξάγετε το βραχίονα ζύμωσης από το κάτω μέρος του ψωμιού. Αποφεύγετε αντικείμενα από μέταλλο ή αιχμηρά για να μη γρατσουνίσετε την αντικολλητική επιφάνεια.

47. Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, αφήστε το ψωμί να ξεκουραστεί για 20 –30 λεπτά για να το κάνετε να σκληρύνει και να στεγνώσει πριν το κόψετε. Το να το κόψετε όταν είναι ακόμα ζεστό και υγρό μπορεί να το κάνει κορεσμένο απο υγρασία.
48. **Πριν το κόψετε, θεβαιωθείτε ότι το πτερύγιο δεν χει εγκλωβιστεί στο ψωμί.**

ΣΥΝΕΧΗΣ ΧΡΗΣΗ

Αν θέλετε να παρασκευάσετε και άλλο ψωμί, αφήστε πρώτα τη συσκευή να κρυώσει. Αν δοκιμάσετε να τη χρησιμοποιήσετε ενώ είναι ακόμα ζεστή, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα λάθους στην οθόνη (E01), θα ακουστούν μερικά μπιπ και η μηχανή για ψωμί δεν θα τεθεί σε λειτουργία.

Αν συμβεί αυτό, πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΣΤΑΜΑΤΗΜΑ (Ⓢ) μέχρι την εκπομπή ενός ηχηρού μπιπ και το σβήσιμο της φωτεινής ενδεικτικής λυχνίας, οπότε αφαιρέστε τον κάδο και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Ο ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Η πιο κοινή χρήση του χρονοδιακόπτη είναι εκείνη του να προετοιμάσει το ψωμί κατά τη διάρκεια της νύχτας κατά τρόπον ώστε να είναι έτοιμο το επόμενο πρωί. Με το χρονοδιακόπτη είναι δυνατός ο προγραμματισμός της παρασκευής μέχρι 13 ώρες.

Μπορείτε να τον κάνετε με τα προγράμματα ΒΑΣΙΚΟ, ΓΑΛΛΙΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ, ΓΛΥΚΟ, ΖΥΜΗ ΚΑΙ ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ.

Μη χρησιμοποιείτε για ψωμί ή ζύμη που περιέχουν φρέσκο γάλα, γιαούρτι, τυρί, αυγά φρούτα, κρεμμύδια ή οποιοδήποτε άλλο υλικό που μπορεί να χαλάσει αν αφεθεί για μερικές ώρες σε ένα ζεστό – υγρό περιβάλλον.

Ακολουθήστε τις οδηγίες από 1 έως 30 για να θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή για ψωμί. Δεν θα μπορέσετε να προσθέσετε φρούτα ή καρύδια κατά τη διάρκεια της δεύτερης ζύμωσης, οπότε προσθέστε τα κατά τη φάση 17.

Αποφασίστε πότε θέλετε να είναι έτοιμο το ψωμί σας, για παράδειγμα στις 6 το πρωί. Ελέγξτε τι ώρα είναι τη στιγμή που θέτετε σε έναρξη το πρόγραμμα, για παράδειγμα είναι 9.

Υπολογίστε το διάστημα μεταξύ αυτών των δύο ωραρίων, σε αυτή τη

περίπτωση 9 ώρες.

Ρυθμίζοντας το πλήκτρο βέλος “▲” και “▼”, ο χρονοδιακόπτης θα προχωρά ή θα γυρίζει πίσω κατά 10 λεπτά κάθε φορά που το πιέζετε. Στα προγράμματα από 1 έως 8 και στο 12 έχετε μία ώρα διατήρησης σε ζέσταμα στο χρόνο που αναγράφεται στο πάνω μέρος της οθόνης.

Δεν μπορείτε να μειώσετε τη διάρκεια του χρόνου που προβλέπεται από το πρόγραμμα.

Ο μέγιστος χρόνος που αναφέρεται στην οθόνη είναι 13 ώρες.

Προχωρήστε με τη φάση 31.

Αν χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη για τα προγράμματα ζύμωσης (9 ή 10), πρέπει να παραλάβετε το έτοιμο προϊόν μόλις τελειώσει το πρόγραμμα, διαφορετικά θα χαλάσει.

Κατά τη διάρκεια του χρόνου διατήρησης σε ζέσταμα ο δείκτης εξέλιξης διαδικασιών βρίσκεται στη θέση IN CALDO (ΣΕ ΖΕΣΤΑΜΑ) και η συσκευή παράγει ένα ηχηρό μπιπ κάθε 5 λεπτά για να σας καλέσει να παραλάβετε το περιεχόμενο. Προσπαθήστε να βγάλετε το ψωμί όσο πιο γρήγορα μπορείτε.

Η ΤΑΧΕΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή την επιλογή μόνο με τα προγράμματα 1,2 και 3. Αυτό σας επιτρέπει να εξοικονομήσετε μία ώρα στο χρόνο που προβλέπει το πρόγραμμα, μειώνοντας το χρονικό διάστημα κατά το οποίο η ζύμη αφήνεται να φουσκώσει κατά τη διάρκεια των διαδικασιών

Σημαντική σημείωση: Με αυτή τη διαδικασία το ψωμί σας μπορεί να είναι πιο σφιχτό και τραχύ από το κανονικό και τα πρόσθετα υλικά μπορεί να μην έχουν κατανεμηθεί ομοιόμορφα.

Πώς να προχωρήσετε: Στη φάση 30 χρησιμοποιήστε το πλήκτρο ΡΟΔΙΣΜΑ (🌀) για να μετακινήσετε το δείκτη ροδίσματος “XXX” στο κάτω μέρος της οθόνης, στη θέση TXY.

ΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΒΑΣΙΚΟ (1) (🍞)

Χρησιμοποιείτε αυτό το πρόγραμμα για λείο λευκό ψωμί για συνταγές με βάση λευκή ζύμη. Αυτό είναι το πιο σύντομο πρόγραμμα.

ΓΑΛΛΙΚΟ (2) (🍪)

Το πρόγραμμα “γαλλικό” απαιτεί λίγο μεγαλύτερους χρόνους ζύμωσης και φουσκώματος για να δώσει στο γαλλικού τύπου ψωμί μία λιγότερο σφιχτή συνοχή και τραγανή κόρα. Οι συνταγές που χρησιμοποιούνται με αυτό το πρόγραμμα, γενικά, δεν περιλαμβάνουν βούτυρο (ή μαργαρίνη) ή γάλα. Το ψωμί γαλλικού τύπου δεν συντηρείται πολύ καλά – καταναλώστε το την ίδια μέρα που το παρασκευάσατε.

ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ (3) (🍪)

Εξ αιτίας του πιο βαριού αλευριού, αυτό το πρόγραμμα θερμαίνει προηγουμένως τα υλικά για μισή ώρα πριν τη ζύμωση και αφήνει να φουσκώσει το μείγμα για μία λίγο μεγαλύτερη περίοδο. Τα στρογγυλά ψωμάκια ολικής αλέσεως τείνουν να είναι πιο μικρά και πιο σφιχτά.

ΓΛΥΚΟ (4) (🍪)

Χρησιμοποιείτε αυτό το πρόγραμμα για γλυκό ψωμί με πρόσθετα υλικά – φρούτα, καρύδια, σταγόνες σοκολάτας, φλούδες κλπ. Οι τελικοί χρόνοι έχουν επιμηκυνθεί ελαφρά για να λάβουν υπ’ όψιν την προσθήκη των άλλων υλικών. Η συσκευή θα παράξει ένα ηχηρό μπιπ για να σας ειδοποιήσει πότε είναι η στιγμή να τα προσθέσετε.

ΥΠΕΡ ΤΑΧΥ (5-6) (🌞)

Αυτά τα προγράμματα είναι κατάλληλα μόνο για ειδικές συνταγές και παρασκευάζουν το ψωμί σε λιγότερο από μια ώρα. Τα ψωμάκια θα είναι πιο μικρά και πιο σφιχτά από το συνήθες, αλλά η γεύση τους θα παραμείνει η ίδια. Χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα 5 για ψωμάκια των 750γρ. και το 6 για ψωμάκια των 900γρ.

ΤΑΧΥ (7) (🍪)

Αυτό το πρόγραμμα είναι για γλυκά δεδομένου ότι χρησιμοποιεί μαγιά για γλυκά ή διττανθρακικό νάτριο για να προκαλέσει το φούσκωμα στη θέση της μαγιάς μπίρας. Αυτό το μείγμα είναι πολύ κολλώδες, οπότε πρέπει να αλείψετε με λάδι τον κάδο και το βραχίονα ζύμωσης πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το πρόγραμμα και ελέγξτε το μείγμα μέσα από το παραθυράκι του καπακιού.

Αν η ζύμη ανεβαίνει στα πλάγια του κάδου, αφαιρέστε την με προσοχή με μία σπάτουλα από ξύλο ή πλαστικό κατά τη διάρκεια της περιόδου ξεκουράσματος των 5 λεπτών. Αν ο βραχίονας ζύμωσης τεθεί σε λειτουργία ενώ κάνετε αυτή τη διαδικασία, βγάλτε τη σπάτουλα και κλείστε αμέσως το καπάκι.

ΜΑΥΡΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ (8) (🍪)

Αυτό είναι το πιο μακρύ πρόγραμμα. Χρησιμοποιήστε το για να παρασκευάσετε ψωμί “ευρωπαϊκού” τύπου πιο σκούρο και βαρύ – μαύρο ψωμί, ψωμί σικάλεως, ψωμί κύμινου κλπ. Όπως στο πρόγραμμα για ψωμί “ολικής αλέσεως”, και αυτό το πρόγραμμα θερμαίνει προηγουμένως τα υλικά για μισή ώρα. Οι χρόνοι τείνουν να γίνονται μεγαλύτεροι για να προσαρμοστούν στους βαρύτερους τύπους των χρησιμοποιούμενων υλικών.

ΖΥΜΗ (9) (🍪) και ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ (1□) (🍪)

Με αυτά τα προγράμματα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να αναμείξετε/ζυμώσετε και να εξοικονομήσετε κόπο. Δεν θα έχετε ψήσιμο κατά τη διάρκεια αυτών των προγραμμάτων.

Όταν αφαιρείτε τη ζύμη από τη συσκευή, δουλέψτε την και πάλι και τελικά αφήστε την να ξεκουραστεί για 10 λεπτά περίπου πριν την κόψετε/δώσετε σχήμα.

Το πρόγραμμα ΖΥΜΩΣΗ ζυμώνει για 5 λεπτά, αφήνει να ξεκουραστεί για 5 λεπτά, ζυμώνει άλλα 20 λεπτά και τέλος αφήνει το μείγμα να φουσκώσει για μία ώρα.

Το πρόγραμμα ΖΥΜΩΣΗ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ ζυμώνει 30 λεπτά, αφήνει κατόπιν να φουσκώσει για μιάμιση ώρα.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ (11) (🍪)

Το πρόγραμμα ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ αναμιγνύει τα υλικά για 15 λεπτά, κατόπιν τα ψήνει για 50 λεπτά.

Αφήστε αρκετό χώρο για να επιτρέψετε στη μαρμελάδα να διογκωθεί ενώ βράζει. Αν βράζοντας καταλήξει στο εσωτερικό μέρος της συσκευής, θα είναι πολύ δύσκολο να τα καθαρίσετε όλα. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΣΤΑΜΑΤΗΜΑ μέχρι να το κάνετε να ηχήσει, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από τη πρίζα του ρεύματος, αφήστε την να κρυώσει και καθαρίστε την πριν κολλήσει η μαρμελάδα.

Προσοχή: Χειριστείτε με επιφύλαξη τη ζεστή μαρμελάδα, γιατί συγκρατεί θερμότητα για μεγάλο χρόνο και κολλάει σαν κόλλα.

ΨΗΣΙΜΟ (12) (🍪+)

Το πρόγραμμα ΨΗΣΙΜΟ μετατρέπει τη συσκευή σε φούρνο. Δεν θα αναμείξει, δεν θα φουσκώσει και δεν θα κάνει τίποτ’ άλλο από το να ψήσει για μία ώρα και να διατηρήσει ζεστό για μία ακόμα ώρα. Χρησιμοποιείτε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε ήδη έτοιμες

ζύμες από το σούπερμαρκετ ή ζύμες παρασκευασμένες με ειδικά μείγματα αλεύρων για ψωμί σε σακούλα.

Μη χρησιμοποιείτε πάνω από 500γρ. μειγμάτων αλεύρων για ψωμί και μην εισάγετε τη ζύμη στη συσκευή μέχρι που αυτή να είναι έτοιμη για το ψήσιμο.

Ελέγχετε τη ζύμη γιατί μερικά προϊόντα δεν χρειάζονται μία ολόκληρη ώρα ψήσιματος – πρέπει να διακόψετε το ψήσιμο και να βγάλετε το περιεχόμενο νωρίτερα. Τα περισσότερα προϊόντα αυξάνουν τον όγκο τους ενώ ψήνονται – έχετε κατά νου αυτό το γεγονός αφήνοντας αρκετό χώρο όταν γεμίζετε τον κάδο.

ΥΛΙΚΑ

ΑΛΕΥΡΙ

Το είδος αλευριού που χρησιμοποιείτε είναι πολύ σημαντικό. Δεν μπορείτε να χρησιμοποιείτε κοινό αλεύρι. Το πιο σημαντικό στοιχείο που υπάρχει στο αλεύρι είναι η πρωτεΐνη που λέγεται γλουταμίνη, που είναι ο φυσικός παράγοντας που προσδίδει στη ζύμη την ικανότητα να μπορεί να πλαθεί και να συγκρατεί το διοξείδιο του άνθρακα που παράγεται από τη μαγιά. Ο όρος “ΛΕΥΚΟ ΑΛΕΥΡΙ 0” σημαίνει ότι αυτό έχει ένα υψηλό περιεχόμενο γλουταμίνης. Αγοράζετε αλεύρι που στη συσκευασία του αναγράφεται “ΤΥΠΟΥ 0” ή “ΓΙΑ ΨΩΜΙ” (τύπου μανιτόμπα).

ΑΛΛΑ ΑΛΕΥΡΙΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙ

Αυτά περιλαμβάνουν αλεύρι ολικής αλέσεως τύπου 0 ή “ακατέργαστο”, αλεύρι ολικής αλέσεως και αλεύρια για σταρένιο ψωμί.

Παρέχουν μία εξαιρετική ποσότητα διαιτητικών ινών αλλά περιέχουν χαμηλότερα επίπεδα γλουταμίνης σε σχέση με εκείνα των λευκών αλευριών 0. Αυτό σημαίνει ότι τα ψωμάκια ολικής αλέσεως τείνουν να είναι μικρότερα και πιο σφιχτά από τα λευκά. Σε γενικές γραμμές, αν στη συνταγή αντικαταστήσετε το λευκό αλεύρι “0” με μισό αλεύρι ολικής αλέσεως, μπορείτε να παρασκευάσετε ένα προϊόν με γεύση ψωμιού ολικής αλέσεως και συνοχή λευκού ψωμιού.

ΜΑΓΙΑ

Η μαγιά είναι ένας ζωντανός οργανισμός που πολλαπλασιάζεται στη ζύμη. Σε παρουσία υγρασίας, τροφίμων και ζέστης, η μαγιά θα αυξηθεί και θα απελευθερώσει διοξείδιο του άνθρακα σε αέριο.

Αυτό, παράγει φυσαλλίδες που παραμένουν παγιδευμένες στη ζύμη και την κάνουν να διογκωθεί.

Ανάμεσα στα διάφορα διαθέσιμα είδη μαγιάς, συνιστούμε τη χρήση της ξηρής μαγιάς μπύρας. Συνήθως πωλούνται σε σακουλάκια και δεν πρέπει να διαλύονται προηγουμένως σε νερό.

Μπορείτε και να βρείτε μαγιά “ταχείας δράσης” ή “μαγιά για μηχανές ψωμιού”. Αυτές είναι μαγιές πιο δυνατές που έχουν την ικανότητα να φουσκώνουν τη ζύμη με μία ταχύτητα ανώτερη κατά 50% σε σχέση με τις άλλες. Χρησιμοποιείτε τις μόνο με τα προγράμματα ΥΠΕΡ ΤΑΧΥ (5 και 6). Αποφεύγετε τη φρέσκια μαγιά (προζύμι). Η μαγιά σε σακουλάκια είναι πολύ ευαίσθητη στην υγρασία, επομένως μη φυλάτε τα υπόλοιπα της συσκευασίας για πάνω από μία μέρα.

ΥΓΡΟ ΥΛΙΚΟ

Το υγρό υλικό αποτελείται συνήθως από νερό ή γάλα ή από μείγμα των δύο. Το νερό κάνει την κόρα πιο τραγανή. Το γάλα την κάνει πιο μαλακή και τη συνοχή πιο αφράτη.

Υπάρχουν αντικρουόμενες γνώμες για το ποιά θα έπρεπε να είναι η θερμοκρασία του νερού. Μπορείτε να αποφασίσετε μόνοι σας καθώς θα αποκτάτε οικειότητα με τη συσκευή. Εμείς σας συνιστούμε τα ακόλουθα:

- Το νερό θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, ούτε πολύ ζεστό , ούτε πολύ κρύο. Κανονικά, το κρύο νερό χρησιμοποιείται για τα ψωμάκια αργού ψησίματος και το ζεστό για ψωμάκια ταχέως ψησίματος.

Τα προγράμματα ΥΠΕΡ ΤΑΧΥ (5 και 6) κάνουν χρήση χλιαρού νερού (30°C-35°C) για να κάνουν πιο γρήγορη τη διαδικασία (1 δόση καυτού νερού και 2 δόσεις κρύου νερού της βρύσης). Μόνον οι γρήγορες μαγιές μπορούν να δράσουν με αυτή τη θερμοκρασία.

Μη χρησιμοποιείτε γάλα με το χρονοδιακόπτη. Μπορεί να “κόψει” πριν αρχίσει η διαδικασία της παρασκευής του ψωμιού.

ΒΟΥΤΥΡΟ/ΛΙΠΗ

Τονώνει τη γεύση και κάνει το ψωμί πιο μαλακό δίνοντας στο τελικό προϊόν μια καλύτερη ποιότητα. Βοηθά στην κατακράτηση της υγρασίας διατηρώντας το ψωμί φρέσκο επί μακρόν. Η μαργαρίνη ή το ελαιόλαδο μπορούν να χρησιμοποιηθούν στη θέση του βούτυρου, αλλά είναι λιγότερο αποτελεσματικά.

ΧΑΜΗΛΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΛΙΠΗ

Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα με χαμηλά ποσοστά λίπους. Αυτά τα προϊόντα περιέχουν λίγα λίπη, ενώ η συνταγή προβλέπει μία μεγαλύτερη ποσότητα. Περιέχοντας μόνο το 40% των λιπών, μπορεί να μην παραχθούν τα επιθυμητά αποτελέσματα.

ΖΑΧΑΡΗ

Η ζάχαρη ενεργοποιεί και τροφοδοτεί τη μαγιά επιτρέποντάς της να διογκωθεί.

Προσδίδει γεύση και συνοχή και διευκολύνει το ρόδισμα της κόρας. Πολλές μαγιές σε σακουλάκια δεν χρειάζονται τη ζάχαρη για να ενεργοποιηθούν.

Μέλι, σιρόπι και μελάσα μπορούν να χρησιμοποιηθούν στη θέση της ζάχαρης, αφού όμως προσαρμόσετε το υγρό υλικό για να αντισταθμίσετε.

Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται τεχνικές γλυκαντικές ουσίες, γιατί δεν τροφοδοτούν τη μαγιά, αντίθετα μερικές τη σκοτώνουν.

ΑΛΑΤΙ

Το αλάτι βοηθά στον έλεγχο της αύξησης της μαγιάς. Χωρίς αλάτι το ψωμί μπορεί να φουσκώσει πολύ και μετά να ξεφουσκώσει. Εξ άλλου δίνει περισσότερη γεύση.

ΑΥΓΑ

Τα αυγά θα κάνουν το ψωμί σας πιο πλούσιο και θρεπτικό, θα προσθέσουν χρώμα και θα βοηθήσουν τη φόρμα και τη συνοχή. Τα αυγά περιλαμβάνονται στα υγρά υλικά του ψωμιού, επομένως μετρήστε καλά τα άλλα υγρά υλικά αν προσθέσετε αυγά. Σε αντίθετη περίπτωση η ζύμη μπορεί να είναι πολύ νερούλη για να φουσκώσει με σωστό τρόπο.

ΧΟΡΤΑ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

Μπορούν να προστεθούν στην αρχή μαζί με τα βασικά υλικά.

Τα χόρτα και τα μπαχαρικά, όπως η κανέλα, η πιπερόριζα, η ρίγανη, ο μαϊντανός και ο βασιλικός, θα προσδώσουν νοστιμιά και εντυπωσιάσουν περισσότερο. Χρησιμοποιείτε σε μικρές ποσότητες (1-2 κουταλάκια) για να αποφύγετε να καλύψουν τη γεύση του ψωμιού.

Τα φρέσκα χόρτα, όπως το σκόρδο και τα κρεμμυδάκια, περιέχουν αρκετό υγρό που μπορεί να ανισορροπήσουν τις δοσολογίες της συνταγής, οπότε εξισορροπήστε το υγρό υλικό.

ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΥΛΙΚΑ

Οι ξηροί καρποί και τα καρύδια θα πρέπει να κόβονται σε μικρά κομμάτια, το τυρί να τρίβεται, η σοκολάτα να κόβεται σε μικρά κομμάτια και όχι σβώλους. Μην προσθέτετε παραπάνω από εκείνα που προβλέπονται στις συνταγές, διαφορετικά το ψωμί μπορεί να μη φουσκώσει σωστά. Προσέξτε τους ξηρούς καρπούς και τα καρύδια γιατί περιέχουν υγρά (χυμούς και έλαια), οπότε ρυθμίστε τη δόση του βασικού υγρού υλικού για να αντισταθμίσετε.

Είναι προτιμητέο να ενώσετε τα πρόσθετα υλικά κατά τη διάρκεια της φάσης 33, όταν η συσκευή εκπέμπει ένα μπιπ κατά τη δεύτερη ζύμωση.

ΦΥΛΑΞΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Το ψωμί που κυκλοφορεί στην αγορά περιέχει όλα τα είδη προσθετικών (χλώριο, ασβεστούχα άλατα, χρωστικά ορυκτής πίσσας, σορβιτόλη, σόγια, κλπ.) Το ψωμό σας δεν θα περιέχει κανένα από αυτά, οπότε δεν θα διατηρείται όπως εκείνο που πωλείται στο εμπόριο και θα έχει διαφορετική μορφή. Εξ άλλου, δεν θα έχει τη γεύση του ψωμιού του εμπορίου, θα έχει τη γεύση που θα πρέπει να έχει πάντα το ψωμί.

Είναι προτιμητέο να το τρώτε φρέσκο, αλλά μπορείτε να το φυλάξετε για δύο μέρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, σε μία σακούλα πολυαιθυλενίου από το εσωτερικό της οποίας πρέπει να έχετε αφαιρέσει όλον τον αέρα.

Για να καταψύξετε το σπιτικό ψωμί, αφήστε το να κρυώσει, βάλτε το σε μία σακούλα πολυαιθυλενίου και αφαιρέστε όλον τον αέρα, κατόπιν σφραγίστε και καταψύξτε.

ΔΙΑΚΟΠΕΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

Αν η διακοπή του ρεύματος διαρκέσει λιγότερο από 6 λεπτά, το πρόγραμμα θα συνεχίσει μόλις αποκατασταθεί η ηλεκτροδότηση. Ο χρόνος του προγράμματος θα επιμηκυνθεί κατά ένα διάστημα ίσο προς τη διάρκεια της διακοπής. Αν αυτή διαρκέσει περισσότερο από 6 λεπτά, το πρόγραμμα θα σταματήσει. Αν συμβεί αυτό, αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε την να κρυώσει, αδειάστε τον κάδο, αφαιρέστε τα υλικά καθαρίστε και κάνετε την εκκίνηση και πάλι.

Προσέξτε να μη γρατσουνίσετε τις αντικολλητικές επιφάνειες του κάδου και του πτερυγίου ζύμωσης.

ΚΩΔΙΚΟΙ ΛΑΘΟΥΣ

Αν η συσκευή είναι πολύ ζεστή, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο κωδικός E01. Αν είναι πολύ κρύα, θα εμφανιστεί E00. Αν συμβεί αυτό, πιέστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΣΤΑΜΑΤΗΜΑ (⏻) μέχρι να ακουστεί ένα μπιπ, αφαιρέστε τον κάδο και αφήστε τη μηχανή να επιστρέψει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν δοκιμάσετε και πάλι. Όλοι οι άλλοι κωδικοί λάθους (για παράδειγμα EEE ή HHH) σημαίνουν ότι πιθανόν υπάρχει κάποιο ελάττωμα στη συσκευή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό.

Ενώ καθαρίζετε, ο πιο σημαντικός κανόνας που πρέπει να ακολουθήσετε, είναι να διατηρήσετε σε καλή κατάσταση την αντικολλητική επένδυση του κάδου και το μαχαίρι ζύμωσης.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κουζινικά σκεύη από μέταλλο για να απομακρύνετε οτιδήποτε από τον κάδο, γιατί μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επένδυση.

1. Ανοίξτε το καπάκι. Αν θέλετε να το βγάλετε εντελώς, ταυτόχρονα, ανοίξτε το και σηκώστε το με προσοχή. Καθώς πλησιάζει στους 90Γ, θα τρέξει έξω από τα στηρίγματά του. Για να το ξαναβάλετε, εισάγετε τα επίπεδα στηρίγματα του καπακιού στις εγχοπές του σώματος μηχανής.
2. Αν ο βραχίονας ζύμωσης έχει σφηνωθεί στον άξονα, γεμίστε τον κάδο με ζεστό νερό και αφήστε τον βυθισμένο. Κατ' αυτόν τον τρόπο θα πρέπει να μαλακώσουν τα τυχόν κατάλοιπα της ζύμωσης και να γίνει πιο εύκολη η εξαγωγή του βραχίονα ζύμωσης.
3. Αν το εσωτερικό μέρος του βραχίονα ζύμωσης έχει φραγεί από το αλεύρι, βυθίστε τον σε ζεστό νερό και μετά ξύστε το αλεύρι με μια ράβδο από ξύλο.
4. Πλύνετε το δοσομετρητή, το δοσομετρικό κουτάλι, τον κάδο και το βραχίονα ζύμωσης σε ζεστό νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με φροντίδα.

5. Καθαρίστε όλες τις άλλες επιφάνειες, εσωτερικές και εξωτερικές, με ένα βρεγμένο πανί. Χρησιμοποιείτε λίγο υγρό απορρυπαντικό αν είναι αναγκαίο, αλλά βεβαιωθείτε ότι το ξεπλύνετε εντελώς, διαφορετικά μπορεί να διακυβεύσει το καλό αποτέλεσμα του επόμενου ψωμιού σας.
6. Βεβαιωθείτε ότι είναι τα πάντα στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε και πάλι τη συσκευή ή την φυλάξετε.
Μην τη βυθίζετε σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά απορρυπαντικά ή διαλύτες.
Μη βάζετε κανένα μέρος στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Υπάρχουν πολλοί εξωτερικοί παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν τη γεύση και τη συνοχή του ψωμιού σας (για παράδειγμα το είδος της μαγιάς, το είδος του αλευριού, το είδος της ζάχαρης, η θερμοκρασία της κουζίνας μέχρι και η ατμοσφαιρική πίεση και το υψόμετρο).

Οι συνταγές αυτού του εγχειριδίου έχουν δημιουργηθεί για να έχουν φαγώσιμα αποτελέσματα, χωρίς να λαμβάνουν υπ' όψιν τους εξωτερικούς παράγοντες.

Χρησιμοποιήστε τις για να αποκτήσετε οικειότητα με τη συσκευή. Στη συνέχεια μπορείτε να αρχίσετε να διασκεδάζετε πραγματικά με αυτήν. Χρησιμοποιείτε τις συνταγές σαν οδηγούς, αλλά διαφοροποιήστε τα υλικά και δοκιμάστε τα αποτελέσματα. Σημειώστε, υπογραμμίστε τις αλλαγές που κάνετε και θα δημιουργήσετε μία σειρά από συνταγές που πλησιάζουν περισσότερο στα γούστα σας. Σημειώστε και εκείνες που δεν είχαν μεγάλη επιτυχία, ώστε να ξέρετε τι δεν πρέπει να κάνετε την επόμενη φορά.

Αν έχετε ήδη άλλες συνταγές για παρασκευή ψωμιού ή τις βρήκατε σε κάποια περιοδικά, συγκρίνετέ τις με εκείνες που αναφέρονται εδώ για να αποφασίσετε ποιο πρόγραμμα θα χρησιμοποιήσετε πρώτα και μετά κάνετε άλλες προσπάθειες μέχρι να έχετε το αποτέλεσμα που περισσότερο πλησιάζει στα γούστα σας.

Προσέξτε στις ποσότητες όταν χρησιμοποιείτε άλλες συνταγές. Μη γεμίζετε τον κάδο για περισσότερο από το ένα τέταρτο της χωρητικότητάς του και, απολύτως μη φτάνετε το ένα τρίτο της

χωρητικότητάς του. Αν τον γεμίσετε υπερβολικά, στην καλύτερη περίπτωση το ψωμί, φουσκώνοντας, μπορεί να πιέσει το καπάκι ανοίγοντάς το. Στη χειρότερη περίπτωση, θα βγεί από τα πλάγια, θα κάψει την αντίσταση και θα μπλοκάρει το μηχανισμό κίνησης.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ

Χρησιμοποιήστε το δοσομετρητή και το δοσομετρικό κουταλάκι που εσωκλείονται στη συσκευή. Τα κουτάλια περιέχουν 15 ml, τα κουταλάκια 5ml. Το γάλα σε σκόνη πρέπει να είναι άπαχο και η μαγιά σε σκόνη. Χρησιμοποιείτε αλεύρι τύπου 0 ή ειδικό για μηχανές για ψωμί.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΑΛΛΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Αν χρησιμοποιείτε συνταγές που πήρατε από ειδικά βιβλία μαγειρικής για μηχανές ψωμιού, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε συνταγές για πιο μεγάλα ψωμάκια, των 750 γρ. ή 900γρ. Επαληθεύστε ότι η συνταγή δεν προβλέπει πάνω από 4 και 1/3 φλυτζάνια αλεύρι. Αν απαιτεί περισσότερο, πρέπει να υπολογίσετε εκ νέου τις δόσεις αναλογικά, για να τις προσαρμόσετε στις διαστάσεις του κάδου.

Προγράμματα για συνταγές

1. Βασικό
2. Γαλλικό
3. Ολικής αλέσεως
4. Γλυκό
5. Υπέρ ταχύ (750γρ.)
6. Υπέρ ταχύ (900γρ.)
7. Ταχύ
8. Ευρωπαϊκό μαύρο
9. Ζύμη
10. Ζύμη για γλυκά
11. Μαρμελάδες
12. Ψήσιμο
13. Συνταγή για ψωμί χωρίς γλουταμίνη

1. ΒΑΣΙΚΟ – (3H 18)



ΨΩΜΙ ΜΕ ΕΛΙΕΣ, ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΚΑΙ ΚΑΠΑΡΗ

Νερό 240 ml

Αλάτι 1 κουταλάκι κοφτό
Ζάχαρη 1 κουτάλι
Λάδι 3 κουτάλια
Αλεύρι “0” 440 γρ.
Γάλα σε σκόνη 1 κουτάλι
Μαγιά μπίρας ξηρή 1 σακουλάκι
Ρίγανη 1 κουτάλι
Προσθήκη υλικών στο ηχητικό σήμα:
Πράσινες ελιές χωρίς κουκούτσια 50 γρ.
Κάπαρη 25 γρ.
Λιαστές ντομάτες 100 γρ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1
ΡΟΔΙΣΜΑ 3
ΒΑΡΟΣ: 750 γρ



1. ΒΑΣΙΚΟ – (3Η 18)

ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΑΜΙΝΗ

Χλιαρό νερό 430 γρ
Ζάχαρη 1 1/2 κουταλάκι

Χλιαρό πλήρες γάλα 430 ml.
Ζάχαρη 1 1/2 κουταλάκι

Επιτρεπόμενη ξηρή μαγιά μπίρας
σακουλάκι

Επιτρεπόμενη ξηρή μαγιά μπίρας 1
1 σακουλάκι

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 2 κουτάλια

Μαργαρίνη ή βούτυρο 40 γρ.

Μείγμα αλεύρων χωρίς γλουταμίνη 500 γρ. Μείγμα αλεύρων χωρίς γλουταμίνη 500 γρ.

Αλάτι 1 κουταλάκι

Αλάτι 1 κουταλάκι

Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα 1 ΒΑΣΙΚΟ των 900 γρ. – 3Η.18’ (σε επιλογή TAXY –2Η σε περίπτωση πολύ ζεστού και υγρού κλίματος, ή το πρόγραμμα 6 ΥΠΕΡ TAXY- 58’).

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη βασική συνταγή για λευκό ψωμί και για άλλα παρασκευάσματα (γλυκά ή αλμυρά) αυτού του συνταγολογίου, αντικαθιστώντας τα αλεύρια και αυξάνοντας τη ποσότητα του ενδεικνυόμενου υγρού. Κατά προσέγγιση, οι αναλογίες είναι ίδιο βάρος του μείγματος χωρίς γλουταμίνη και των υγρών. Σε μερικές περιπτώσεις θα χρειαστείτε περισσότερες δοκιμές. Άλλες χρήσιμες συμβουλές είναι:

- Η προθέρμανση των υλικών (ζέσταμα των υγρών, αν υπάρχουν αυγά στη ζύμη βάλτε τα σε χλιαρό νερό για 15 λεπτά, βγάλτε από το ψυγείο το βούτυρο ή τη μαργαρίνη 15 λεπτά πριν τα

χρησιμοποιήσετε, κλπ.)

- Παρακολουθήστε την αρχική φάση της ζύμωσης. Ελέγξτε τη συνοχή της ζύμης. Θα είναι η ενδεικνυόμενη αν δεν υπάρχουν υπόλοιπα αλευριού στα τοιχώματα του κάδου και θα σχηματίζονται βαθιά αυλάκια στην επιφάνεια κατά τη λειτουργία του πτερυγίου, που πρέπει να γυρίζει ελεύθερα και χωρίς κόπο. Η ζύμη θα είναι πάντα πολύ υγρή και μαλακή και θα πρέπει να είναι πολύ πιο μαλακή σε σχέση με μία ζύμη παραδοσιακού αλευριού.
- Κανονίστε τη συνοχή της ζύμης κατά τη διάρκεια των πρώτων 5-10 λεπτών της επεξεργασίας. Προσθέτετε ένα κουτάλι τη φορά – αλευριού αν η ζύμη είναι πολύ μαλακή – υγρού αν είναι πολύ ξερή μέχρι τη σωστή συνοχή.
- Αποκτήστε ένα νέο κάδο και ένα νέο πτερύγιο που θα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά για αυτό το σκοπό αν η συσκευή χρειάζεται και για την παρασκευή ψωμιού με γλουταμίνη. Σε κάθε περίπτωση, πλένετε πάντα πολύ καλά και με φροντίδα ό,τι έρχεται σε επαφή με παραδοσιακό αλεύρι (Μαχαίρια για κόψιμο του ψωμιού, σπάτουλες, καπάκι και τοιχώματα της συσκευής, κλπ.) για να αποφύγετε μολύνσεις.

ΨΩΜΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΠΕΣΤΟ

Γάλα 460 ml.

Μαλακωμένο βούτυρο 100 γρ.

Αλεύρι “0” 600 γρ

Αλάτι 2 κουταλάκια

Μαγιά μπύρας ξηρή 1 σακουλάκι

Προσθήκη υλικών στο ηχητικό σήμα:

Πέστο α λατζενοβέζε 2 κουτάλια

Βασιλικός 1 ματσάκι

Ματζουράνα 1 ματσάκι

Σκόρδο 2 σκελίδες

Παρμεζάνα σε μικρούς κύβους 50 γρ.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1

ΡΟΔΙΣΜΑ 3

ΒΑΡΟΣ: 1 Kg

BRIOCHE (ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ)

Γάλα 1 κουτάλι και 1/2

Αυγά 4

Βούτυρο 160 γρ.

Αλεύρι “0” 325 γρ.

Ζάχαρη 5 κουτάλια

Αλάτι 1 κουταλάκι

Μαγιά μπύρας ξηρή 1 σακουλάκι

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1

ΡΟΔΙΣΜΑ 1

ΒΑΡΟΣ: 900 γρ.

2. ΓΑΛΛΙΚΟ – (3Η 32)



ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ

Νερό 300 ml

Αλάτι 1 κουταλάκι

Λάδι 2 κουταλάκια

Ζάχαρη 1 κουτάλι

Αλεύρι “0” 535 γρ.

Μαγιά μπύρας ξηρή 1 σακουλάκι

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2

ΡΟΔΙΣΜΑ 2

ΒΑΡΟΣ: 750 γρ.

3. ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ – (3Η 46)



ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ

Νερό 280 ml

Αλάτι 1 κουταλάκι

Βούτυρο 25 γρ.

Λευκό αλεύρι “0” 220 γρ.

Αλεύρι ολικής αλέσεως 220 γρ.

Ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο 3 κουταλάκια

Γάλα σε σκόνη 1 κουτάλι

Μαγιά μπύρας ξηρή 3 κουταλάκια

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3

ΡΟΔΙΣΜΑ 2

ΒΑΡΟΣ: 750 γρ.



4. ΓΛΥΚΟ – (3Η 22) ΒΡΙΟΧΕ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΑ

Γάλα 1 κουτάλι
Αυγά 3
Αλάτι 1 πρέζα
Βούτυρο 125 γρ.
Αλεύρι “0” 250 γρ.
Ζάχαρη 3 κουτάλια
Μαγιά μπύρας 1 σακουλάκι
Σταφίδα 5 κουτάλια (μην τη μαλακώσετε)
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4
ΡΟΔΙΣΜΑ 3
ΒΑΡΟΣ: 750 γρ.



5. ΥΠΕΡ ΤΑΧΥ – (58 λε□τά) ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ (75□ γρ.)

Χλιαρό νερό 240 ml.
Ζάχαρη 2 κουταλάκια
Μαγιά μπύρας ξηρή 3 κουταλάκια
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 2 κουτάλια
Αλεύρι “0” 435 γρ.
Αλάτι 1 κουταλάκι
Βάλτε τα υλικά και περιμένετε 10 λεπτά πριν θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή. Η μαγιά θα έχει έτσι το χρόνο να προενεργηθεί.
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 5
ΒΑΡΟΣ: 750 γρ.

ΨΩΜΙ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΦΙΣΤΙΚΙΑ

Νερό 160 ml.
Σπορέλαιο 2 κουτάλια
Μέλι 1 κουτάλι
Αλεύρι “0” 340 γρ.
Αλεύρι ολικής αλέσεως 85 γρ.
Τριμμένη παρμεζάνα 75 γρ.
Πρόβειο φρέσκο τριμμένο τυρί 75 γρ.
Γάλα σε σκόνη 20 γρ.
Καβουρδισμένα φιστίκια 2 κουτάλια

Γλυκό κοκκινοπίπερο (πάπρικα) 1 κουτάλι
Αλάτι 1 1/2 κουταλάκι
Μαγιά μπύρας ξηρή 1 σακουλάκι
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 5
ΒΑΡΟΣ: 750 γρ.



6. ΥΠΕΡ ΤΑΧΥ – (58 λεπτά)

ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ (1 Kg)

Χλιαρό νερό 320 ml.
Ζάχαρη 2 κουτάλια
Μαγιά μπύρας ξηρή 1 σακουλάκι
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 3 κουτάλια
Αλεύρι “00” 580 γρ.
Αλάτι 1 1/2 κουταλάκι
Βάλτε τα υλικά και περιμένετε 10 λεπτά πριν θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή. Η μαγιά θα έχει έτσι το χρόνο να προενεργηθεί.
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6
ΒΑΡΟΣ: 1Kg.



7. ΤΑΧΥ – (1H 43)

ΤΟΥΡΤΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Γάλα 200 ml.
Αυγά 2
Βούτυρο 150 γρ.
Ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο 200 γρ.
Αλεύρι “0” 200 γρ.
Στιγμαία μαγιά 1 σακουλάκι
Αλάτι 1 πρέζα
Σοκολάτα σε σταγόνες 100 γρ.
Πραλίνα αμυγδάλου 100 γρ.
Πορτοκάλι 75 γρ.
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 7
ΒΑΡΟΣ: 750 γρ.

ΚΑΡΥΔΟΨΩΜΟ

Γάλα 450 ml.
1 αυγό

Ζάχαρη 100 γρ.
Αλάτι 1 πρέζα
Αλεύρι “0” 500 γρ.
Κοπανισμένα καρύδια 150 γρ.
Στιγμιαία μαγιά 1 σακουλάκι
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 7
ΒΑΡΟΣ: 750 γρ.



8. ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΜΑΥΡΟ (3Η 55) ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Γάλα 150 ml.
Πλήρες φυσικό γιαούρτι 175 γρ.
Μέλι 2 κουταλάκια
Αλάτι 2 κουταλάκια
Αλεύρι ολικής αλέσεως 250 γρ.
Αλεύρι “00” 150 γρ.
Αλεύρι σικάλεως 100 γρ.
Στιγμιαία μαγιά 2 σακουλάκια
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 8
ΒΑΡΟΣ: 750 γρ.

ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ

Χυμός μήλου 150 ml.
Γιαούρτι με δημητριακά 175 γρ.
Σιρόπι σφενδάμου 2 κουτάλια
Βούτυρο 3 κουτάλια
Κανέλα 2 κουταλάκια
Βανίλια 1 σακουλάκι
Αλάτι 2 κουταλάκια
Αλεύρι ολικής αλέσεως 250 γρ.
Αλεύρι “00” 150 γρ.
Αλεύρι σικάλεως 100 γρ.
Φύτρα σταριού 2 κουτάλια
Στιγμιαία μαγιά 2 σακουλάκια
Προσθήκη υλικών στο ηχητικό σήμα:
Ξηραμένο μήλο σε κομματάκια 50 γρ.
Σουλτανίνα 50 γρ.

Καρύδια 50 γρ.
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 8
ΒΑΡΟΣ: 750 γρ.



9. ΖΥΜΗ – (1Η 3□)

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

Νερό 200 ml.
Ελαιόλαδο 3 κουτάλια
Λευκό αλεύρι “0” 350 γρ.
Αλάτι 1 κουταλάκι
Μαγιά μπύρας 1 σακουλάκι
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 9

Βγάλτε την από τη συσκευή και ξαναζυμώστε. Ανοίξτε την και δώστε τη φόρμα που θέλετε και αφήστε την να ξεκουραστεί για 20 λεπτά. Βάλτε στο φούρνο σε 220°C για 25 λεπτά.

1□. ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ – (2Η)



ΖΥΜΗ ΓΙΑ MUFFINS

Γάλα 125 ml.
Κρέμα γάλακτος 125 ml.
Βούτυρο 60 γρ.
Αλάτι 1 πρέζα
Ζάχαρη 175 γρ.
Τριμμένη φλούδα πορτοκαλιού
Λευκό αλεύρι “00” 300 γρ.
Μαγιά μπύρας 1 σακουλάκι

Στο τέλος προσθέστε ανακατώνοντας με το χέρι ανάλογα με τα γούστα σας:

- 125 γρ. μύρτο ή
 - 100 γρ. σταφίδα σουλτανίνα μαλακωμένη και ελαφρά αλευρωμένη ή
 - 100 γρ. στάλες σοκολάτας ή
 - 75 γρ. φλούδας κόντιτα της αρεσκείας σας
- Διανέμετε σε 12 φορμίτσες για muffin και ψήστε σε 200°C για 25 λεπτά.



11. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ – (1Η 25)

Φρούτα κομμένα σε μικρά κομμάτια ή περασμένα 500 γρ.

Ζάχαρη 500 γρ.

Χυμός λεμονιού 1

Πεκτίνη σε σκόνη 40 γρ.

Ενώστε τα φρούτα, τη πεκτίνη και το χυμό λεμονιού στον κάδο και ξεκινήστε το πρόγραμμα 11. Όταν θα έχει ενσωματώσει την πεκτίνη προσθέστε τη ζάχαρη ρίχνοντάς την λίγη λίγη. Κλείστε το καπάκι και φέρετε σε πέρας τον κύκλο. Βάλτε την αμέσως σε αποστειρωμένα δοχεία που μπορούν να κλείσουν ερμητικά. Βιδώστε τα καπάκια, αναποδογυρίστε τα και αφήστε τα σε αυτή τη θέση για 10 λεπτά. Γυρίστε τα και πάλι και, αφού κρυώσουν βάλτε τις ετικέτες.

ΛΥΣΕΙΣ

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ:

Το ψωμί ξεφουσκώνει

Η ζύμη, πιθανόν ήταν πολύ βρεγμένη. Μειώστε τα υγρά που προβλέπονται από τη συνταγή κατά 1/8 του δοσομετρητή. Αν έχετε χρησιμοποιήσει φρούτα σε κονσέρβα, μπορεί να μην τα στραγγίξατε εντελώς.

Αφήστε το ψωμί στον κάδο ενώ κρυώνει, μπορεί η υγρασία που παράγεται κατά τη διαδικασία του ψησίματος να συγκρατηθεί στο ψωμί.

Είναι πιθανόν το αλεύρι να ήταν πολύ βαρύ. Δοκιμάστε με έναν πιο λεπτό τύπο αλευριού.

Το κεντρικό μρος του ψωμιού είναι πολύ θρεγμ νο.

Είναι πιθανόν η ζύμη να ήταν πολύ βρεγμένη. Διαβάστε τα παραπάνω.

Είναι πιθανόν το αλεύρι να ήταν πολύ υγρό. Αυτό το πρόβλημα μπορεί να παρουσιαστεί όταν χρησιμοποιείτε αλεύρι σικάλεως, πίτουρα ή ολικής αλέσεως. Μειώστε την ποσότητα των βαριών αλεύρων και αντικαταστήστε με λευκό αλεύρι.

Το ψωμί φούσκωσε πολύ.

Μπορεί να χρησιμοποιήσατε πολύ μαγιά. Προσπαθήστε να μειώσετε ελαφρά τις δόσεις.

Η υπερβολική ποσότητα ζάχαρης μπορεί να θέσει σε δράση τη μαγιά

πολύ γρήγορα και να φουσκώσει υπερβολικά το ψωμί. Προσπαθήστε να μειώσετε την ποσότητα της ζάχαρης. Αν προσθέτετε γλυκά υλικά ή ζαχαρωμένα, όπως ξηρούς καρπούς, μέλι ή μελάσα, μειώστε την ποσότητα της ζάχαρης για να αντισταθμίσετε.

Μπορείτε να προσπαθήσετε να μειώσετε τα υγρά υλικά της συνταγής κατά ? δοσομετρητή. Κατ' αυτόν τον τρόπο θα επιβραδύνετε τη δράση της μαγιάς.

Χρησιμοποιείτε πιο χοντρό αλεύρι. Με λεπτό αλεύρι χρειάζεται λιγότερη μαγιά σε σχέση με εκείνη που χρειάζεται για τον ίδιο τύπο αλευριού που είναι όμως επεξεργασμένο με πιο τραχύ τρόπο.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

Επαληθεύσατε ότι η τάση της συσκευής σας αντιστοιχεί σε εκείνη της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΝΔΕΘΕΙ ΣΕ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΕ ΓΕΙΩΣΗ.

Πρόγραμμα	1 Βασικό	2 Γαλλικό	3 Ολικής αλ σέως	4 Γλυκό	5 Υπό ταχύ 750 gr.
Προθέρμανση	-	-	30 λεπ.	-	-
1η ζύμωση	5 λεπ.	5 λεπ.	5 λεπ.	5 λεπ.	13 λεπ.
Ξεκούρασμα	5 λεπ.	5 λεπ.	5 λεπ.	5 λεπ.	10 λεπ.
2η ζύμωση	20 λεπ.	20 λεπ.	15 λεπ.	20 λεπ.	-
1ο φούσκωμα	39 λεπ.	39 λεπ.	49 λεπ.	39 λεπ.	-
1η ταχεία ανάμειξη	10 δευτ.	10 δευτ.	10 δευτ.	10 δευτ.	-
2ο φούσκωμα	25 λεπ. 50 δευτ.	30 λεπ. 50 δευτ.	25 λεπ. 50 δευτ.	30 λεπ. 50 δευτ.	-
2η ταχεία ανάμειξη	15 δευτ.	10 δευτ.	10 δευτ.	5 δευτ.	-
Τελευταίο φούσκωμα	45 δευτ.	49 λεπ. 50 δευτ.	59 λεπ. 50 δευτ.	44 λεπ. 55 δευτ.	51 λεπ. -
Ψήσιμο 500 gr 750 gr 900 gr	48 λεπ. 53 λεπ. 60 λεπ.	50 λεπ. 52 λεπ. 55 λεπ.	48 λεπ. 50 λεπ. 53 λεπ.	50 λεπ. 55 λεπ. 60 λεπ.	35 λεπ.
Διάρκεια 500 gr του 750 gr προγρ. 900 gr	3:13 3:18 3:25	3:30 3:32 3:35	3:43 3:45 3:48	3:17 3:22 3:27	0:58
Ηχητικό σήμα μετά (από την εκκίνηση)		17 λεπ.	-	42 λεπ.	17 λεπ. -
Πρόγραμμα 9 ΖΥΜΩΣΗ	1Η ζύμωση 5 λεπ.		Ξεκούρασμα 5 λεπ.		
Πρόγραμμα 10 ΖΥΜΩΣΗ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ			Ζύμωση 30 λεπ.		
Πρόγραμμα 11 ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ			Ζύμωση 15 λεπ.		
Πρόγραμμα 12 ΨΗΣΙΜΟ			Ζύμωση 15 λεπ.		

Πρόγραμμα	6 Υπόρταχ 900 γρ	7 Μπισκότα γλυκά	8 Ψωμί ολικής αλέσεως και σικάλεως (750 γρ)	1 Βασικό γρήγορο	2 Γαλλικό γρήγορο γρήγορο	3 Ολικής αλέσεως
Προθέρμανση	-	-	30 λεπ.	-	-	5 λεπ.
1η ζύμωση	10 λεπ.	3 λεπ.	5 λεπ.	5 λεπ.	5 λεπ.	5 λεπ.
Ξεκούρασμα	8 λεπ.	3 λεπ.	10 λεπ.	5 λεπ.	5 λεπ.	5 λεπ.
2η ζύμωση	-	5 λεπ.	20 λεπ.	20 λεπ.	20 λεπ.	20 λεπ.
1ο φούσκωμα	-	-	39 λεπ.	15 λεπ.	15 λεπ.	24 λεπ.
1η ταχεία ανάμειξη	-	-	10 δευτ.	10 δευτ.	10 δευτ.	10 δευτ.
2ο φούσκωμα	- -	- -	10 δευτ. 25 λεπ.	10 δευτ. 8 λεπ.	10 δευτ. 15 λεπ.	10 δευτ. 10 λεπ.
2η ταχεία ανάμειξη	-	-	25 λεπ.	8 λεπ.	15 λεπ.	10 λεπ.
Τελευταίο φούσκωμα	-	-	10 δευτ.	50 δευτ. 10 δευτ.	50 δευτ. 10 δευτ.	50 δευτ. 10 δευτ.
Ψήσιμο 500 γρ 750 γρ 900 γρ	-	-	44 λεπ. 50 δευτ.	29 λεπ. 50 δευτ. 48 λεπ.	38 λεπ. 50 δευτ. 50 λεπ.	34 λεπ. 50 δευτ. 48 λεπ.
Διάρκεια 500 γρ του 750 γρ προγρ. 900 γρ	40 λεπ.	90 λεπ.	60 λεπ.	53 λεπ. 60 λεπ. 2:12	52 λεπ. 55 λεπ. 2:30	50 λεπ. 53 λεπ. 2:28
Ηχητικό σήμα μετά - (από την εκκίνηση)	-	-	52 λεπ.	17 λεπ.	-	17 λεπ.
Πρόγραμμα 9 ΖΥΜΩΣΗ	2η ζύμωση 20 λεπ.		Ηχητικό σήμα μετά από 18 λεπ.(από την εκκίνηση)		Φούσκωμα 60 λεπ.	Σύνολο 1:30
Πρόγραμμα 10 ΖΥΜΩΣΗ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ			Ηχητικό σήμα μετά από 10 λεπ.(από την εκκίνηση)		Φούσκωμα 60 λεπ.	Σύνολο 1:30
Πρόγραμμα 11 ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ					Ψήσιμο 50 λεπ.	Σύνολο 1:05
Πρόγραμμα 12 ΨΗΣΙΜΟ					Ψήσιμο 50 λεπ.	Σύνολο 1:00



Ariete

Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net